

# DOMAINE DE CROCHET

CHARDONNAY - GRAND CRU

MONT-SUR-ROLLE - LA CÔTE AOC



## DOMAINE ET TERROIR

Ce Domaine de 10 ha, pratiquement d'un seul tenant, fait figure de pionnier en terre vaudoise par la diversité de son encépagement. La réputation de ses vins est due à un terroir remarquable réunissant l'ensemble des facteurs qualitatifs définissant un Grand Cru.

Superficie : 10 ha

Sol : moraine rhodanienne, graveleux argilo-sableux, très caillouteux et calcaire en profondeur

Altitude : 450 mètres

Densité de plantation : 7'700 pieds/ha

Exposition : sud, sud-est, avec pentes moyennes (20%)

## VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble du domaine. Suivi parcellaire des maturités pour le choix de la date de la récolte, rendements limités à la vigne, vendanges manuelles avec tri des raisins en caissettes afin de préserver l'intégrité des baies. Pressurage très doux dans le respect du fruit. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 10 mois environ. Filtration légère.

## DÉGUSTATION

Un vin d'exception. La robe est d'un jaune pâle brillant. Le nez est complexe, fruité, floral, avec des notes de noisettes et d'amandes grillées. La bouche est ronde et ample sur une trame très minérale. En finale, belle persistance aromatique intense.

## À TABLE

Asperges à la crème, bar grillé, carpaccio de langoustines, carré de porc au curry et aux pommes, fromages.

Appellation: Grand Cru, Mont-sur-Rolle, La Côte AOC

Cépage: Chardonnay

Potentiel de garde: 10 ans et plus

Alcool: 13.5% vol.

Température de service: 10 à 12°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS