

CLOS DU CHÂTELARD

EXTASIS BLANC - GRAND CRU

VILLENEUVE - CHABLAIS AOC



DOMAINE ET TERROIR

Agrapé aux contreforts des Alpes sur un coteau très abrupte, niché dans un site de rocs et de falaises, ce Clos de près de 8 hectares en terrasses, ceint d'imposants murs de pierres, bénéficie d'un superbe micro-climat propice à la culture d'une grande diversité de cépages nobles.

Superficie : 8 ha

Sol : moraines alpines, glacio-torrentielles et éboulis de moraine

Altitude : 450-600 mètres. Coteau en forte pente (45% de moyenne)

Densité de plantation : 12'000 pieds/ha

Exposition : sud-ouest

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 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. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines en tonneaux de chêne et cuves. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Nez explosif complexe de fruits frais (pêche, abricot, coing), tilleul et fleurs blanches (aubépine, fleur de sureau) avec un léger fumé minéral accompagné d'herbes aromatiques (verveine). L'attaque en bouche est soyeuse, d'une grande fraîcheur minérale ponctuée par une finale sur la rondeur, d'une grande persistance.

À TABLE

Grand vin qui accompagnera entrées diverses, terrines, poissons du lac et de mer, champignons, sushi, sashimi, viandes blanches, volailles, légumes, fromages (Vacherin Mont d'Or, Gruyère, Etivaz).

Appellation: Grand Cru, Villeneuve, Chablais AOC

Cépages: assemblage de cépages nobles blancs
(Chasselas, Pinot Gris, Viognier, Chardonnay)

Potentiel de garde: 10 ans et plus

Alcool: 12,5%

Température de service: 10-12°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. +41 21 822 07 07

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS