

LA TORRENTIÈRE

ERMITAGE, SÉLECTION CHARLES ROLAZ

VALAIS AOC



DOMAINE ET TERROIR

Fruit d'une recherche de mise en valeur de ce riche patrimoine ancestral, la Sélection Charles Rolaz - La Torrentière est issue de vignes sélectionnées de production extrêmement limitée, situées sur des terroirs de loess et granit, représentant l'expression originale la plus pure de ce vignoble alpin.

VIGNE ET CAVE

Sélection parcellaire de vieilles vignes de petite production sur les meilleurs terroirs du Valais. 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 en raisins entiers dans le respect du fruit. Seul le cœur de grain est retenu. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines en barriques de chêne de 10 mois environ. Filtration légère.

Rendement moyen : 40 hl/ha

DÉGUSTATION

Robe jaune légèrement dorée. Arômes de fraises, agrumes et d'arbres fruitiers en fleurs évoluant au vieillissement vers des notes tertiaires de truffe blanche et mousseron. Belle onctuosité en bouche. Vin minéral, d'une grande puissance doté d'un très bon potentiel de garde.

A TABLE

Feuilletés salés, ris de veau, risotto à la truffe, fromages tels Gruyères, Comté, Etivaz, Salers ou Vacherin Mont-d'Or.

Appellation: Valais AOC

Cépage: Marsanne et Roussanne

Potentiel de garde: 10 et plus selon millésime

Alcool: 13.5% vol.

Température de service: 10-12°C



CHARLES ROLAZ
HAMMEL - TERRES DE VINS
1180 ROLLE - 021 822 07 07
3360 HERZOGENBUCHSEE - 062 956 00 60
WWW.HAMMEL.CH
MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS