

DOMAINE DE CROCHET

CUVÉE CHARLES AUGUSTE - 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 récolte, rendements limités à la vigne, vendanges manuelles avec tri des raisins en caissettes afin de préserver l'intégrité des baies, puis deuxième tri à la cave. Cuvaison de trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 15-18 mois environ.

DÉGUSTATION

Robe grenat profond. D'une belle expressivité aromatique, le nez évoque des notes de poivre blanc, cèdre et réglisse sur des senteurs fraîches de fruits noirs, entrelacées de minéralité. La bouche apparaît très dense, d'une belle richesse de texture, à la structure complexe parfaitement tramée, culminant sur une finale exemplaire laissant entrevoir son magnifique potentiel de garde.

À TABLE

Gigot d'agneau, boeuf wagyu, venaison (cerf, sanglier, lièvre), gibier à plumes, champignons (cèpes, cornes d'abondance), truffe blanche ou noire.

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

Cépages: Syrah, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot

Potentiel de garde: 15 ans et plus selon millésimes

Alcool: 13% vol.

Température de service: 14-16°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS