

# DOMAINE DE CROCHET

CHASSELAS - 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

Vendanges manuelles en cagettes, tri sévère des raisins, petits rendements, fermentations lentes, élevage sur lie en foudres ou barriques, filtration légère, la qualité est toujours le maître mot.

## DÉGUSTATION

Robe jaune léger. Ce Grand Cru issu d'un faible rendement reflète parfaitement son terroir d'origine. Vineux, onctueux, minéral, il révèle des arômes floraux (tilleul) et de fruits blancs très fins.

## A TABLE

Vin d'apéritif par excellence, accompagne idéalement toutes les charcuteries, viandes blanches, volailles, poissons du lac et de rivière, fromages.

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

Cépage: Chasselas

Potentiel de garde: 10 ans et plus

Alcool: 12% 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