

DOMAINE DE CROCHET

PINOT NOIR - 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. Cuvaision de trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 9-12 mois environ. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Robe rouge rubis intense. Nez de fraise des bois, tabac, légèrement fumé. En bouche arômes complexes de cerise noire, mûre et réglisse sur des tanins bien fondus. Finale ample et bien structurée accompagnée de notes finement épicées.

À TABLE

Pâté de campagne, volailles, saucisson aux pistaches, boutefas, viandes rouges, fromages à pâte dure et molle pas trop corsés.

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

Cépage: Pinot Noir

Potentiel de garde: 10 ans

Alcool: 13% vol.

Température de service: 14°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMELCH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS