

# CHATEAU PICTET-LULLIN

CHASSELAS - GRAND CRU

DULLY- LA CÔTE AOC



Appellation: Grand Cru, Dully, La Côte AOC

Cépage: Chasselas

Potentiel de garde: 7 ans et plus

Alcool: 12% vol.

Température de service: 10-12°C

## DOMAINE ET TERROIR

Situé dans un coteau dominant le Léman, face au Mont Blanc, le Château Pictet-Lullin jouit d'une situation géographique privilégiée. Ce beau terroir argilo-calcaire produit des vins de grande qualité dotés d'une belle personnalité de terroir. Depuis plusieurs années le Domaine est cultivé en biodynamie dans le respect de l'environnement. Il est également officiellement certifié bio.

Superficie : 6 ha

Sol : argilo-calcaire

Altitude : 420 mètres

Densité de plantation : 6'700 pieds/ha

Exposition : sud-ouest dans un coteau en pente moyenne (15%)

## VIGNE ET CAVE

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

## DÉGUSTATION

Jolie robe cristalline. Nez complexe avec de belles notes aromatiques intenses de fleurs blanches d'arbres fruitiers, aubépine et agrumes (citron, lime, pomelo) sur des nuances minérales. L'attaque confirme ce profil frais et vif avec une très jolie tenue fruitée acidulée en bouche qui conduit à une impression finale longue et désaltérante.

## À TABLE

Poissons du lac, saumon frais ou fumé, Saint-Jacques, Sushi, Sashimi, fromages de chèvre, Gruyères, Etivaz ou Vacherin Mont-d'Or.



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMELCH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS