

# CHATEAU PICTET-LULLIN

PINOT NOIR - GRAND CRU

DULLY- LA CÔTE AOC



## 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, rendement limité 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 10 mois environ.

## DÉGUSTATION

Robe pourpre, légèrement violacée. Au nez, fruits rouges et noirs, cerise et griotte en tête. En bouche ces mêmes arômes sont relayés par des parfums de fraise des bois, réglisse et épices avec de légères notes torréfiées ponctuées par une délicate touche minérale d'humus frais.

## A TABLE

Idéal avec une grande variété de mets, tels que terrines, pâtés, côte de bœuf, agneau, faisan, pigeon, caille, champignons, et fromages pas trop corsés.



Appellation: Grand Cru, Dully, La Côte AOC

Cépage: Pinot Noir

Potentiel de garde: 7 ans et plus

Alcool: 13% vol.

Température de service: 14°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS