

LA TORRENTIÈRE

PINOT NOIR DE SION

LES FÉLINES, SION - VALAIS AOC



VIGNOBLES ET TERROIRS

Les vignobles de la Torrentière sont situés sur les meilleurs terroirs du Valais où des variétés nobles à faibles rendements ont trouvé leur terre d'élection.

Superficie du vignoble : 6 ha

Sols : calcaire du Crétacé (Salquenen), moraine glaciaire et schiste noir (Vétroz), calschiste gréseux et gneiss (Sion), calcaire du Lias et schiste argileux (Chamoson)

Exposition : sud, sud-ouest

Densité de plantation : 10'000-12'000 pieds/ha

VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble du vignoble. 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. Cuvaision de 3 semaines environ. Elevage sur lies fines en cuves et barriques et légère filtration avant la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe rubis soutenue. Bouquet intense aux parfums de fruits rouges et noirs (framboise, griotte, fraise des bois et mûre) accompagnés de nuances épicées (clou de girofle) et de notes minérales typiques du terroir (humus). On retrouve au palais les arômes déjà repérés au nez formant une structure très harmonieuse. Boisé noble, légèrement torréfié, parfaitement intégré. Belle trame finale minérale d'une jolie longueur sur des tanins élégants.

À TABLE

Saucisson, viandes rouges, grillades, volailles, champignons, pâtes, fromages.

Appellation: Valais AOC

Cépage: Pinot Noir

Potentiel de garde: 7 ans et plus selon millésime

Alcool: 13% vol.

Température de service: 16-18°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS