

L'OVAILLE 1584

CHASSELAS - GRAND CRU

YVORNE - CHABLAIS AOC



DOMAINE ET TERROIR

Ce célèbre terroir historique sis sur un coteau d'éboulis datant de 1584 compte assurément parmi les fleurons du vignoble suisse. Complanté de cépage Chasselas, l'Ouille domine la commune d'Yverne du haut de ses terrasses escarpées.

Superficie : 2 ha

Sol : éboulis de sols calcaire du Jurassique très caillouteux. Argile en sous-sol

Altitude : 500-600 mètres

Densité de plantation : 12'000 pieds/ha

Exposition : sud-ouest dans un coteau à très forte pente (50 à 75% sur les hauts)

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. Pressurage très doux dans le respect du fruit. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines en amphores. Filtration légère.

DÉGUSTATION

La robe est brillante, jaune pâle avec des reflets verts. Le bouquet s'ouvre sur des notes intenses, florales, fruits jaunes, noisettes et cailloux chauds. En bouche, harmonieuse texture filigrane minérale soutenue par une belle vivacité, la complexité des arômes se fondant dans une finale interminable. Vin de grand terroir par excellence au grand potentiel de garde.

A TABLE

Poissons du lac ou de rivières, coquilles St-Jacques, oursins, crabe, calamars, girolles, mousserons, sushi, sashimi, viandes blanches, Gruyère, Etivaz, Vacherin Fribourgeois, Vacherin Mont-d'Or.

Appellation: Grand Cru Yverne, Chablais AOC

Cépage: Chasselas

Potentiel de garde: 10 ans et plus

Alcool: 12% vol.

Température de service: 10-12°C



CHARLES ROLAZ
HAMMEL - TERRES DE VINS
LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07
WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS