

CLOS DU CHÂTELARD

CHARDONNAY - GRAND CRU

VILLENEUVE - CHABLAIS AOC



DOMAINE ET TERROIR

Agrippé aux contreforts des Alpes sur un coteau très abrupt, niché dans un site de rocs et de falaises, ce Clos de près de 8 hectares en terrasses, ceint d'imposants murs de pierres, bénéficie d'un superbe microclimat propice à la culture d'une grande diversité de cépages nobles.

Superficie : 8 ha

Sol : moraines alpines, glacio-torrentielles et éboulis de moraine

Altitude : 450-600 mètres. Coteau en forte pente (45% de moyenne)

Densité de plantation : 12'000 pieds/ha

Exposition : sud ouest

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. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 10 mois environ. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Belle robe jaune claire aux reflets verts. Le nez s'ouvre sur des nuances fruitées et florales de pêche de vigne, abricot, acacia et fleur de vigne. La bouche très fraîche associe les saveurs de zestes d'agrumes à la minéralité du terroir avec une note finale légère de noisette grillée et d'épices (vanille, cannelle), le tout formant une harmonie exemplaire.

A TABLE

Terrine de poisson du lac, omble chevalier, truite aux amandes, Saint-Jacques, saumon, cuisses de grenouille, volailles, râble de lapin, girolles, mousserons, soufflé au fromage, fromage de chèvre, Emmental, Etivaz.

Appellation: Grand Cru, Villeneuve, Chablais AOC

Cépage: Chardonnay

Potentiel de garde: 10 ans et plus

Alcool: 13.3% 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