

CHÂTEAU DE TRÉVELIN

CHAMBELIN - GRAND CRU

AUBONNE - LA CÔTE AOC



DOMAINE ET TERROIR

Magnifique Domaine d'un peu plus de 7 ha situé au flanc d'un coteau exposé en plein midi. Vignoble cultivé selon les méthodes strictes de la production intégrée.

Superficie : 7 ha

Sol : calcaire sur moraine caillouteuse

Exposition : plein sud

Altitude: 450 mètres

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, 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. Cuvaision de trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 12 mois environ.

DÉGUSTATION

Robe rubis foncée aux reflets violets. Notes de petits fruits rouges et noirs, framboise, cerise, mûre sauvage, cassis. Bouche ample et complexe, bonne structure, tanins soyeux et élégants.

A TABLE

Charcuteries, grillades, pâtes, carré d'agneau, rôti de veau, volaille et fromages.

Appellation: Grand Cru - Aubonne, La Côte AOC

Cépage: Assemblage de Gamaret et Garanoir

Potentiel de garde: 7 ans et plus

Alcool: 13% vol.

Température de service: 12-14°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS