

LA DÎME

SAUVIGNON BLANC

GENÈVE AOC



DOMAINE ET TERROIR

Sélection parcelle de nos vignobles genevois
Superficie : 1 ha
Sol : argilo-calcaire sur moraine glaciaire
Altitude : 450 - 500 mètres
Densité de plantation : 8'000 - 10'000 pieds/ha
Exposition : Sud, sud-est en coteau

VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble de nos vignobles. Suivi parcelle des maturités pour le choix de la date de récolte, rendements limités à la vigne, pressurage très doux dans le respect du fruit. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines en cuve et barriques pendant 12 mois. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Cette cuvée sélectionnée de Sauvignon blanc séduit d'emblée par son bouquet complexe de fruits blancs (pamplemousse, pêche, poire), bourgeon de cassis et agrumes (citron vert). La bouche juteuse, de belle expression aromatique, décline en finale une agréable impression de fraîcheur tonique. Elevage partiellement en barrique.

A TABLE

Vin d'apéritif, accompagne très bien les huîtres, coquillages et fruits de mer.

Appellation: Genève AOC
Cépage: Sauvignon Blanc
Potentiel de garde: 5-7 ans
Alcool: 13% vol.
Température de service: 10-12°C



CHARLES ROLAZ
HAMMEL - TERRES DE VINS
LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07
WWW.HAMMELCH
MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS