

# VAL D'ÈVE

ROSÉ GRANDE CUVÉE, DEMI-SEC

SUISSE



## DOMAINE ET TERROIR

Sélections parcelaires de nos vignobles situés sur l'arc lémanique et en Valais provenant de terroirs argilo-calcaires choisis pour leur aptitude à la production de grands vins effervescents. Cette Grande Cuvée est issue d'un assemblage de cépages nobles du pays.

## VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble de nos vignes. Suivi parcelaire 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. Saignée de cuvée sur une partie des raisins après une courte macération. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines suivi par une prise de mousse en cuve close.

## DÉGUSTATION

Robe rose corail aux reflets saumon. Nez subtil, frais, aux arômes de baies rouges et de fleurs du jardin. Bouche gourmande à la fine effervescence tapissée par un délicieux coulis de fruits rouges. Finale ronde et voluptueuse toute en longueur.

## À TABLE

Idéal pour les festivités, c'est un excellent vin d'apéritif ou de repas pour accompagner pâtés, foie gras, cuisine asiatique, mets épicés, poissons de mer à chair ferme (steak de thon, baudroie), viandes blanches, volailles (canard, pigeon, etc). Un mélange sucré-salé lui conviendra bien.

À déguster également sur des desserts acidulés, tels tarte au pomme, sorbets d'agrumes ou fruits exotiques, crêpes Suzette ou encore une compote de fruits rouges.

**TOP-10 des meilleurs mousseux du Monde !**

Médaille d'OR

Concours Effervescents du Monde 2018



Appellation: Suisse

Cépages: Assemblage de cépages nobles

Potentiel de garde: 1 à 5 ans

Alcool: 12% vol.

Température de service: 8-10°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS