

# VAL D'ÈVE

BLANC DE BLANCS, BRUT RÉSERVE

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. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines suivi par une prise de mousse en cuve close.

## DÉGUSTATION

Fruit d'un assemblage unique en son genre, ce magnifique Blanc de Blancs est un véritable feu d'artifice de fines bulles aériennes. Arborant une robe jaune pâle, il se distingue par sa parfaite harmonie et son délicat bouquet de notes florales mêlées à des saveurs de fruits à chair blanche (pomme, pêche, poire), agrumes et fruits exotiques, ponctuées d'une agréable finale persistante, très rafraîchissante.

## À TABLE

Idéal pour les festivités, c'est un excellent vin d'apéritif ou de repas pour accompagner poissons et fruits de mer, huîtres, moules, sushis et sashimis. A déguster également sur des desserts acidulés, tels tarte au citron, sorbets d'agrumes ou fruits exotiques.

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