

CLOS DE LA GEORGE

PINOT NOIR - GRAND CRU

YVORNE - CHABLAIS AOC



DOMAINE ET TERROIR

Entièrement ceint de murs, ce prestigieux monopole, situé à l'ouest de la commune d'Yverne en aval de la vallée du Rhône, couvre 8 hectares d'un vignoble en terrasses. L'exposition en est parfaite, ses vignes face au panorama des Dents du Midi profitant du soleil du matin au soir. La magnifique cave creusée dans le rocher avec ses foudres de chêne vaut elle aussi le détour.

Superficie : 8 ha

Sol : moraine rhodanienne alpine à cailloutis calcaire (30 à 60%)

Altitude : 400-600 mètres

Densité de plantation : 12'000 pieds/ha

Exposition : plein sud dans un coteau à forte pente

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, puis deuxième tri à la cave. Cuvaision de trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 12 mois environ. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Robe rubis profonde. Nez expressif et complexe. Les parfums typiques du Pinot Noir se développent généreusement (griotte, framboise, mûre, violette). On sent la marque d'un grand terroir. Belle texture fruitée veloutée en bouche sur des tanins fins bien enrobés évoluant vers une finale légèrement épicée (vanille, poivre, torréfaction) d'une belle persistance.

À TABLE

Pâté de campagne, saucisson vaudois, filet de bœuf, coq au vin, rognon de veau, ossobuco, civet de lièvre, gibier à plumes, girolles, cèpes poêlés.

Appellation: Grand Cru, Yverne, Chablais AOC

Cépage: Pinot Noir

Potentiel de garde: 10 ans et plus

Alcool: 13% vol.

Température de service: 16°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS