

# CLOS DE LA GEORGE

CHARDONNAY - GRAND CRU

YVORNE - CHABLAIS AOC



## DOMAINE ET TERROIR

Entièrement ceint de murs, ce prestigieux monopole, situé à l'ouest de la commune d'Yvorne 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. Pressurage très doux dans le respect du fruit. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 10 mois environ. Filtration légère.

## DÉGUSTATION

Un vin d'exception. La robe est d'un jaune pâle brillant. Le nez est complexe, fruité, floral, avec des notes de noisettes et d'amandes grillées. La bouche est ronde et ample sur une trame très minérale. En finale, belle persistance aromatique intense.

## A TABLE

Truite saumonée, brochet, langoustine, homard, saint-pierre, sole, foie gras, ris de veau, risotto, escalope de veau, poulet, vacherin, Gruyère mi-doux, fromage de brebis ou chèvre.

Appellation: Grand Cru, Yvorne, Chablais AOC

Cépage: Chardonnay

Potentiel de garde: 10 ans et plus

Alcool: 13.5% 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