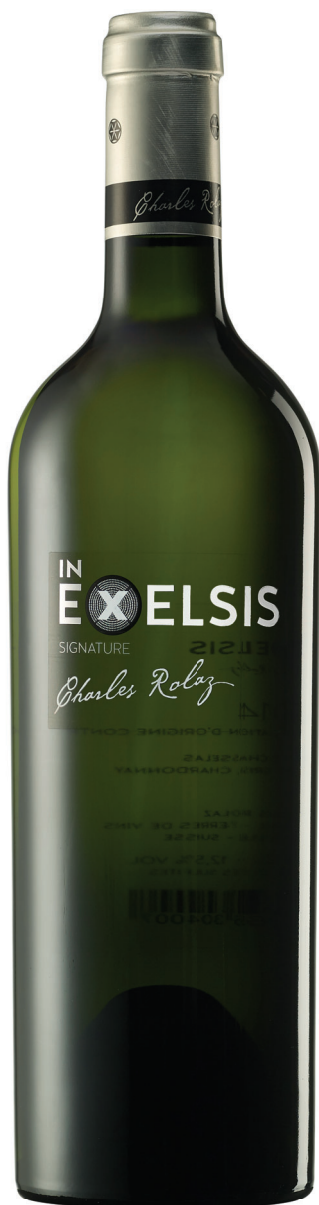


IN EXELISIS BLANC 2016

SÉLECTION PARCELLAIRE DE NOS VIGNOBLES

VIN DE PAYS - SUISSE



DOMAINE ET TERROIR

Cette cuvée est issue d'une collection de cépages nobles dont la composition exacte est un secret jalousement gardé. Sélection parcellaire de nos Domaines.

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. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines en tonneaux de chêne et cuves. Filtration légère.

DÉGUSTATION

Robe brillante, jaune claire aux reflets verts. Nez intense de tilleul, glycine et fleurs blanches (muguet, fleur de vigne) s'accompagnant de nuances fruitées (pamplemousse rose, cédrat). De fines notes minérales épicent le bouquet. La bouche est complexe, tonique avec beaucoup de fraîcheur aromatique laissant en finale une sensation de salinité caractéristique de ce terroir crayeux.

A TABLE

Asperges, champignons, poissons ou crustacés, volailles, viandes blanches, fromages tels que vacherin Mont-d'Or, Gruyère, Etivaz, brebis ou chèvre.

Appellation: Vin de Pays Suisse

Cépages : Chasselas, Chardonnay, Pinot Gris, Viognier

Potentiel de garde: 10 ans et plus

Alcool: 12,5% vol.

Température de service: 10-12°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS