

IN EXELSIS ROUGE 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, rendement limité 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 9 mois environ. Vinification de type Ripasso (2ième fermentation sur marc de raisins passerillés).

DÉGUSTATION

Robe soutenue grenat foncé. Au nez, explosion de fruits noirs chauds, épices douces (poivre, cannelle, cacao, muscade) et notes balsamiques sur fond de torréfaction (tabac). La bouche est puissante et suave à la fois, les tanins d'une finesse extrême sont enrobés d'une belle matière moelleuse culminant sur une finale aromatique complexe en crescendo.

A TABLE

Ce vin d'expression baroque accompagnera idéalement les pâtes et risotto, pâtés et terrines, viandes rouges, volailles, gibiers, pot-au-feu, champignons et fromages pas trop corsés.

Appellation: Vin de Pays Suisse

Cépages: Galotta, Gamaret, Garanoir, Cabernets

Potentiel de garde: 10 ans et plus

Alcool: 13.5%

Température de service: 14-16°C



CHARLES ROLAZ
HAMMEL - TERRES DE VINS
1180 ROLLE - 021 822 07 07
WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS