

LA JOUVENCE - ROUGE

SÉLECTION PARCELLAIRE DE NOS VIGNOBLES



DOMAINE ET TERROIR

Sélection parcellaire de nos Domaines.
Superficie : 2 ha
Sol : Sol argilo-calcaire sur moraine glaciaire
Altitude : 450 - 500 mètres
Densité de plantation : 8'000 - 10'000 pieds/ha
Exposition : Sud, sud-est en coteau

VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble de nos domaines. 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. Cuvaison de trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 9-12 mois.

DÉGUSTATION

Robe attractive, soutenue, grenat foncé. Nez intense de fruits rouges et noirs (cerise, myrtille, mûre) avec des nuances d'épices fines. En bouche, dense à l'attaque, juteux au développement, puissant et suave en même temps, le vin s'étire sur des saveurs fruitées complexes d'une belle longueur.

A TABLE

Ce vin accompagnera idéalement les pâtes et risotto, pâtés et terrines, viandes rouges, côte de veau, selle d'agneau, filet mignon de porc au poivre, volailles, gibiers, pot-au-feu, tomates farcies, champignons et fromages pas trop corsés.

Appellation: Vin de Pays - Suisse
Cépages: Merlot, Gamaret, Garanoir
Potentiel de garde: 10 ans et plus selon les millésimes
Alcool: 13,5% vol.
Température de service: 14-16°C



CHARLES ROLAZ
HAMMEL - TERRES DE VINS
LES CRUZ, 1180 ROLLE - TEL. 021 822 07 07
WWW.HAMMEL.CH
MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS