

# CLOS DU CHÂTELARD

LE CLOS ROUGE - GRAND CRU

VILLENEUVE - CHABLAIS AOC



## DOMAINE ET TERROIR

Agrippé aux contreforts des Alpes sur un coteau très abrupt, niché dans un site de rocs et de falaises, ce Clos de près de 8 hectares en terrasses, ceint d'imposants murs de pierres, bénéficie d'un superbe microclimat propice à la culture d'une grande diversité de cépages nobles.

Superficie : 8 ha

Sol : moraines alpines, glacio-torrentielles et éboulis de moraine

Altitude : 450-600 mètres. Coteau en forte pente (45% de moyenne)

Densité de plantation : 12'000 pieds/ha

Exposition : sud ouest

## 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 limités à la vigne, vendanges manuelles avec tri des raisins en cassettes 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. Filtration légère.

## DÉGUSTATION

Robe rubis foncé. Au nez, il évoque les fruits rouges et noirs ainsi que de fines senteurs d'épices. Bouche ample et complexe sur des tanins ronds et élégants. Son terroir graveleux d'éboulis de moraines alpines sur fond de calcaire Jurassique lui confère une belle minéralité.

## À TABLE

Volailles en sauce, viandes blanches, filet de bœuf, gibier à plumes, charcuterie, Boutefas vaudois.

Appellation: Grand Cru, Villeneuve, Chablais AOC

Cépage: Pinot Noir, Gamaret, Garanoir

Potentiel de garde: 6 ans et plus

Alcool: 13%

Température de service: 16-17°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS