

# DOMAINE DES CAILLATTES

CHASSELAS - GRAND CRU

TARTEGNIN - LA CÔTE AOC



## DOMAINE ET TERROIR

Superficie : 2 ha,  
Sol : dépôts fluvio-glaciaires très graveleux  
Exposition : sud, sud-est avec une pente moyenne de 15%  
Densité de plantation : 7'700 pieds/ha

## VIGNE ET CAVE

Vendange manuelle, tri sévère des raisins, petits rendements, fermentation lente, élevage sur lie en foudres de chêne, filtration légère.

## DÉGUSTATION

Robe or pâle, ce vin blanc vif et léger, floral et friand à souhait, constitue par son caractère gouleyant, l'archétype du chasselas d'apéritif. Sa bouche fruitée, assez riche, est ponctuée par une finale très vineuse qui porte l'incontournable empreinte du terroir.

## A TABLE

Vin d'apéritif par excellence, il accompagne parfaitement poissons, charcuteries, viandes blanches et mets au fromage.

Appellation: Grand Cru Tartegnin, La Côte AOC  
Cépage: Chasselas  
Potentiel de garde: 5 ans et plus selon millésime  
Alcool: 12% vol.  
Température de service: 10 à 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