

DOMAINE DU MONTET

QUATUOR - GRAND CRU

BEX - CHABLAIS AOC



DOMAINE ET TERROIR

Issus d'un vignoble juché sur une colline au terroir gypso-calcaire très particulier, voisine des mines de sel, les crus du Montet possèdent une personnalité unique en leur genre.

Superficie : 5 ha

Sol : moraine calcaire sur gypse de Trias

Altitude : 500 mètres

Densité de plantation : 12'000 pieds/ha

Exposition : plein sud avec pentes jusqu'à 35%

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, puis deuxième tri à la cave. Cuvaison de trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 15 mois environ.

DÉGUSTATION

La robe est rubis foncé aux légers reflets noirs. Le nez présente une belle complexité aromatique sur la cerise noire, le cassis, les épices douces, des notes empyreumatiques et de bois noble. La bouche associe une matière magistrale à des tanins très suaves. Une longue finale racée, aux multiples facettes, parachève ce vin très opulent.

À TABLE

Volailles, rôti de porc braisé, pâtes, gnocchi, canard, gibier, selle de chevreuil, cèpes, morilles, truffe.

Appellation: Grand Cru, Bex, Chablais AOC

Cépages: Merlot, Cabernet Franc, Cabernet Sauvignon, Syrah

Potentiel de garde: 10 ans et plus

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.HAMMELCH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS