

CHÂTEAU PICTET-LULLIN

SÉLÉNÉ (LUNE) GRAND CRU

DULLY - LA CÔTE AOC



DOMAINE ET TERROIR

Situé dans un coteau dominant le Léman, face au Mont Blanc, le Château Pictet-Lullin jouit d'une situation géographique privilégiée. Ce beau terroir argilo-calcaire produit des vins de grande qualité dotés d'une belle personnalité de terroir. Depuis plusieurs années le Domaine est cultivé en biodynamie.

Superficie : 6 ha

Sol : argilo-calcaire

Altitude : 420 mètres

Densité de plantation : 6'700 pieds/ha

Exposition : sud-ouest dans un coteau en pente moyenne (15%)

VIGNE ET CAVE

Cette cuvée est issue d'une sélection parcelle de cépages Galotta et Garanoir provenant de vignes de production très limitée cultivées en biodynamie, dans le respect de l'environnement.

Suivi parcelle des maturités pour le choix de la date de récolte, 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 12 mois environ.

DÉGUSTATION

Robe pourpre violacée. Au nez, bouquet explosif de baies des bois, mûre, myrtille, sureau avec des effluves florales de violette. La bouche soyeuse séduit les papilles par sa trame satinée avec en son cœur un cortège d'épices (poivre, cannelle, cacao), fruits noirs (cerise) et herbes aromatiques (laurier), se gravant dans notre mémoire gustative. La finale enrobée de tanins doux et juteux fait preuve d'une belle persistance aromatique, gage de longévité du vin.

A TABLE

Charcuteries, terrine de canard, foie de volaille, grillades, pâtes aux champignons, risotto aux truffes, tournedos de thon aux épices, T-bone steak à l'échalote et poivre noir, canette confite aux épices et citron, volaille aux lentilles, curry d'épaule d'agneau, rognon de veau, raviolis farcis à la viande, carré de chevreuil, poulet rôti aux cèpes, fromages pas trop corsés.



Appellation: Grand Cru, Dully, La Côte AOC

Cépages: Galotta & Garanoir en complantation

Potentiel de garde: 10 ans et plus selon le millésime

Alcool: 13% vol.

Température de service: 14 à 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