

# DOMAINE DU MONTET

TARANIS - 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, rendement limité à la vigne, vendanges manuelles avec tri des raisins en caissettes afin de préserver l'intégrité des baies, puis deuxième tri à la cave. Pressurage très doux dans le respect du fruit. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines en cuve inox. Filtration légère.

## DÉGUSTATION

Ce magnifique Chasselas issu d'un terroir gypso-calcaire très particulier, situé à proximité des mines de sel, est réputé pour ses arômes minéraux (silex) et crayeux sortis des entrailles de la terre. Robe limpide jaune pâle à reflets verts. Bouquet subtil de fleur de vigne, fruits blancs et tilleul. En bouche, l'ensemble final d'une grande finesse évolue sur de délicates nuances salines et d'écorces d'agrumes.

## À TABLE

Poissons du lac ou de rivière (filets de perche, omble, truite, brochet, sandre, féra), crustacés, coquillages, volailles, viandes blanches et fromages

Appellation: Grand Cru, Bex, Chablais AOC

Cépage: Chasselas

Potential de garde: 8 ans et plus

Alcool: 12% vol.

Température de service: 10-12°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS