

# VAL D'ÈVE

OEIL DE PERDRIX - PINOT NOIR

VAUD AOC



## DOMAINE ET TERROIR

Sélection parcelle de nos Domaines familiaux issue principalement des Crus de Crochet et Bigaire.

Superficie : 2 ha

Sol : Sol argilo-calcaire sur moraine glaciaire

Altitude : 450 - 500 mètres

Densité de plantation : 7'700 pieds/ha

Exposition : Sud, sud-est en coteau

## VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble de nos domaines. Suivi parcelle 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. Pressurage très doux dans le respect du fruit. Après sédimentation naturelle, lente fermentation, puis élevage sur lies fines. Selon les millésimes, une partie du rosé est aussi élaborée par saignée de cuvée puis assemblée au rosé de pressurage direct. En fonction des équilibres fruit/acidité, la fermentation malolactique est partiellement effectuée.

## DÉGUSTATION

Robe rosée limpide lumineuse. Bouquet ample et frais avec des notes attractives d'agrumes, petits fruits rouges et pétales de rose. Bouche friande, fruitée et finement équilibrée, ponctuée par une belle persistance aromatique intense.

## A TABLE

Vin d'apéritif et de gastronomie, ce rosé s'accorde parfaitement avec les plats de charcuteries, grillades au barbecue, poissons, crustacés, viandes blanches et volailles, pâtes, cuisine asiatique ainsi que fromages pas trop corsés.

Appellation: Vaud AOC

Cépage: Pinot Noir

Potentiel de garde: 3 à 5 ans selon millésimes

Alcool: 13% 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