

MALBEC «WOW»

SÉLECTION PARCELLAIRE DE NOS VIGNOBLES VAUDOIS



DOMAINE ET TERROIR

Sélection parcellaire de nos Domaines vaudois
Superficie : 2 ha
Sol : Sol argilo-calcaire sur moraine glaciaire
Altitude : 450 - 500 mètres
Densité de plantation : 8'000 - 10'000 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 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 quatre semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne français pendant 15 mois environ.

DÉGUSTATION

Robe pourpre profonde, aubergine brillante.
Bouquet intense aux arômes de cassis, grenade, mûres et myrtilles, associés à des notes florales de violettes ponctuées par des effluves épicées de poivre noir, vanille et café. Le palais élégant, riche et complexe, séduit par ses notes de petits fruits noirs, cerise et framboise avec des tanins harmonieusement fondus.
Ce nectar soyeux et long en bouche au boisé noble bien intégré peut vieillir avec bonheur de nombreuses années.

A TABLE

Foie gras, rognons, viandes braisées, côte de boeuf, carré d'agneau rôti, canard au miel, pigeon, truffe noire, cèpes, médaillons de chevreuil, risotto aux champignons, fromages pas trop corsés.
Bons accords aussi avec des desserts tels bûche ou gâteau au chocolat, moka, macaron café noisette.

Appellation: Vin de Pays - Suisse
Cépage: Malbec (Cot)
Potentiel de garde: 10 ans et plus selon les millésimes
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.HAMMEL.CH
MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS