

MARSELAN «GREAT»

SÉLECTION PARCELLAIRE DE NOS VIGNOBLES VAUDOIS



DOMAINE ET TERROIR

Sélection parcellaire de nos Domaines vaudois
Superficie : 1 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 trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne français pendant 15 mois environ.

DÉGUSTATION

Robe pourpre profonde aux reflets violacés. Au nez, bouquet complexe d'arômes de cassis, mûres et myrtilles, associés à des notes finement épicées. Des parfums de fruits frais rouges et noirs accompagnent un milieu de bouche à la texture dense et charnue. Les tanins fins et mûrs tapissent le palais et laissent une impression onctueuse très persistante. La finale complète et équilibrée confirme un vin plein de promesses.

A TABLE

Terrine de campagne au foie gras, gnocchi, raviolo aux cèpes, gibier, dinde, canard Apicius, presa de porc ibérique pata negra, risotto aux champignons (cèpes, girolle, shiitake), épaule d'agneau à l'orientale, bœuf aux haricots noirs, fromages pas trop corsés.

Appellation: Vin de Pays - Suisse
Cépage: Marselan (Cabernet Sauvignon X Grenache)
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