

# DOMAINE DE FISCHER

PINOT NOIR - GRAND CRU

FÉCHY - LA CÔTE AOC



## DOMAINE ET TERROIR

Magnifique Domaine de 7,5 ha situé au flanc d'un coteau exposé en plein midi. Vignoble complanté du noble cépage de Chasselas cultivé selon les méthodes strictes de la production intégrée (label Vinatura).

Superficie : 7,5 ha

Sol : graveleux, argilo-calcaire

Altitude : 450 mètres, coteau en pente 30% de moyenne

Exposition : sud

Densité de plantation : 7700 pieds/ha

## VIGNE ET CAVE

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 3 semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 9-12 mois. Filtration légère.

## DÉGUSTATION

Ce Pinot Noir à la robe brillante se caractérise par un bouquet de petits fruits rouges et noirs, framboise, cerise, mûre sauvage. Alliant plénitude et complexité, la bouche offre une riche palette de saveurs fruitées, épicées, rehaussées de notes minérales typiques de ce terroir argilo-calcaire. La finale est d'une belle persistance gustative, gage de longévité du vin.

## À TABLE

Viandes blanches et rouges, grillades, volailles, poissons, fromages à pâte dure et molle pas trop corsés.

Appellation: Grand Cru, Féchy, La Côte AOC

Cépage: Pinot Noir

Potentiel de garde: 10 ans et plus selon millésime

Alcool: 13 % vol.

Température de service: 14°C



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS