

ROSALIE

OEIL DE PERDRIX VAUDOIS - 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 rose limpide. Bouquet frais et fruité, belle rondeur en bouche, ample, fidèle à la générosité du Pinot Noir. Finale flatteuse et d'une belle persistance aromatique.

À TABLE

Vin d'été et d'apéritif par excellence, il accompagne melon-jambon, entrées et salades estivales, fruits de mer, poissons du lac, charcuteries et toutes les viandes blanches. Parfait compagnon de la cuisine asiatique.

Appellation: Vaud AOC

Cépage: Pinot Noir

Potentiel de garde: 3 à 5 ans selon millésimes

Alcool: 13,5% vol.

Température de service: 10-12°C

Emballage: carton de 12 bouteilles 50cl



CHARLES ROLAZ

HAMMEL - TERRES DE VINS

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

WWW.HAMMEL.CH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS