

DOMAINE DU MONTET

CÔTE ROUSSE - GRAND CRU

BEX - CHABLAIS AOC



DOMAINE ET TERROIR

Issus d'un vignoble juché sur une colline au terroir gypso-calcaire très particulier, voisine des mines de sel, les crus du Montet possèdent une personnalité unique en leur genre.

Superficie : 5 ha

Sol : moraine calcaire sur gypse de Trias

Altitude : 500 mètres

Densité de plantation : 12'000 pieds/ha

Exposition : plein sud avec pentes jusqu'à 35%

VIGNE ET CAVE

Depuis de nombreuses années, une viticulture respectueuse de l'environnement est pratiquée sur l'ensemble du domaine. 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. Cuvaision de trois semaines environ. Elevage sur lies fines en barriques de chêne pendant 15 à 18 mois environ.

DÉGUSTATION

La robe est presque noire. Le nez est racé, complexe, alliant magistralement les fruits noirs et la minéralité du terroir. La bouche est au diapason, sapide avec beaucoup de gras, structurée par des tanins très nobles. La finale longue et épicée est la garante de son réel avenir.

À TABLE

Entrecôte de boeuf, rognons de veau à la moelle, gigot d'agneau, volailles, lapin, gibier, champignons (cèpes, girolles, mousserons).

Appellation: Grand Cru, Bex, Chablais AOC

Cépages: Merlot, Cabernet Franc, Syrah

Potentiel de garde: 12-15 ans et plus selon 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.HAMMELCH

MEMBRE ARTE VITIS ET MDVS