

DRINKS.

Clos du Châtelard Le Clos Rouge 2018 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408106
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Vaud
Embouteilleur	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marque	Clos du Châtelard
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Corsé et complexe avec une minéralité prononcée et des tanins élégants. Avec des arômes de fruits rouges et sombres (notamment les groseilles) et des épices fines.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Pinot Noir, Gamaret et Garanoir
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Caractéristique	Valeur
Température de consommation	16-18 degrés
Millésime	2018
En accord avec	charcuterie, volaille, veau et bœuf, viandes blanches

Description

La région viticole du Chablais s'étend au sud-est du lac Léman, de part et d'autre du Rhône, qui fait office de frontière naturelle entre les cantons de Vaud et du Valais. La pente, le sol, le microclimat et la disponibilité en eau de cette vallée fluviale alpine offrent des conditions idéales pour la maturation des raisins, ce qui permet d'obtenir des vins de la plus haute qualité. La maison de vin Hammel est spécialisée dans la région du lac Léman. Elle y possède neuf domaines, mais produit également des vins à partir de raisins achetés à d'autres viticulteurs. Charles Rolaz et l'œnologue Fabio Penta sont responsables de la production. Le domaine du Clos du Châtelard, situé sur la commune de Villeneuve, est situé dans la partie orientale du lac Léman. Les terrasses fortifiées, qui s'étendent entre la rive du lac et les contreforts des Alpes à une altitude de 400-600 m, couvrent une superficie de 8 hectares. La pente du versant sud-ouest est de 35 à 40 %. Le sol est constitué de roches et d'éboulis, car il s'agit d'un paysage de moraine formé par des glaciers et des torrents. La densité de plantation est très élevée, avec 12 000 pieds de vigne par hectare. Tous ces facteurs, formant à proprement parler le "terroir", déterminent la qualité exceptionnelle des vins Grand Cru. Pour Le Clos Rouge, trois cépages rouges sont assemblés - dont deux nouvelles variétés régionales de 1970, développées par André Jaquinet et Dominique Maigre de l'Institut fédéral suisse de recherche pour la production végétale. Le vin est fermenté lentement, puis mûrit sur lies fines dans des fûts de chêne pour une durée indéterminée. Il est également légèrement filtré avant d'être mis en bouteille. Son potentiel de vieillissement est de six ans.