

DRINKS.

Domaine de Crochet Chardonnay 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408101
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Vaud
Embouteilleur	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marque	Domaine de Crochet
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	10 mois
Dégustation	Fruité, floral, frais et aromatique avec une acidité, ainsi que des notes de noisettes et d'amandes grillées.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non



Température de consommation	12-14 degrés
Millésime	2017
En accord avec	poissons & fruits de mer, légumes, fromages, porc

Description

Le vignoble du Domaine de Crochet s'étend sur la commune de Mont-sur-Rolle, sur la rive nord du lac Léman. Il s'agit de l'un des nombreux domaines appartenant à la maison de vin Hammel, actuellement sous la direction de Charles Rolaz. Les parcelles - 10 hectares au total - contiennent dix cépages à haute densité (7 700 pieds/ha). Elles sont situées à une altitude d'environ 450 m, exposées au sud ou au sud-est et sont composées d'un sol graveleux argilo-calcaire. Grâce à l'excellente réputation de ces vignobles dans la région AOC La Côte, le Chardonnay est qualifié de Grand Cru, c'est-à-dire un vin de qualité exceptionnelle. Il est vieilli pendant plus de dix mois sur levure fine dans des fûts de chêne, puis est légèrement filtré. Son potentiel de vieillissement est de dix ans. Le vin blanc s'harmonise bien avec les asperges, le poisson grillé, le carpaccio, les travers de porc et le fromage.