

DRINKS.

Domaine de Crochet Merlot 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408102
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 rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	16 mois
Dégustation	Rond et corsé avec une structure tannique soyeuse, des baies sauvages, ainsi que des notes florales et épicées. Finale de longue durée.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Merlot
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui



Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2017
En accord avec	agneau, porc, gibier

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 Merlot est qualifié de Grand Cru, c'est-à-dire un vin de qualité exceptionnelle. Il est vieilli pendant plus de 16 mois dans des fûts de chêne et n'est pas filtré. Son potentiel de vieillissement est de 12 ans. Le vin rouge s'harmonise bien avec les champignons, le gibier en sauce, la dinde, le gigot d'agneau, le porc et les truffes noires.