

DRINKS.

Clos du Châtelard Chardonnay 2017 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408105
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 blanc
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	10 mois
Dégustation	Avec des nuances fruitées, fraîches et florales de pêches de vigne, d'abricots, de zestes de citron, de bois d'acacia, de fleurs de vigne, de vanille, de cannelle et de noisettes grillées.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Chardonnay
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	



Le bouchon de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température de consommation	10-12 degrés
Millésime	2017
En accord avec	poissons & fruits de mer, volaille, fromages

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 Chardonnay, les raisins sont pressés en moût, puis subissent une fermentation alcoolique, avant de mûrir sur levure fine en fûts de chêne. Après une dizaine de mois, le vin est légèrement filtré et mis en bouteille. Son potentiel de vieillissement est de dix ans.