

# DRINKS.

## Clos du Châtelard Apicius Vieilles Vignes Grand Cru 2017 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

### Informations supplémentaires

Numéro d'article	408108
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	un goût plein et structuré de baies noires, de cerises, de prunes, de cacao épicé et de lierre subtil
Embouteilleur	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marque	Clos du Châtelard
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	18 mois
Dégustation	Un goût plein et structuré avec des baies noires, des cerises, des prunes, du cacao épicé et du lierre subtil.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à partir de Merlot
Etiquette	classique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon



Tannin	Non spécifié
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2017
En accord avec	fromages, veau et bœuf, agneau

## 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. L'Apicius Vieilles Vignes est fabriqué à partir de raisins Merlot mûrs, qui sont récoltés et triés à la main. Après une fermentation sur les peaux pendant environ trois semaines, le vin mûrit sur levures fines pendant 18 mois en fûts de chêne. Son potentiel de stockage est de 15 ans.