

DRINKS.

Charles Rolaz Sélection Parcelles de nos vignobles La Jouvence 2022 75cl



Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	40811222
Alcool	13%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Vaud
Embouteilleur	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marque	Sélection Charles Rolaz
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des sulfites
Dégustation	Nez: parfum de mandarine, de mangue et d'ananas. Palais: fruité, élégant et structuré. Finale: avec une légère note minérale.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	Élaboré à 100% à partir de Merlot
Etiquette	artistique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Non
Température	



de consommation	10-12 degrés
Millésime	2022
En accord avec	cuisine asiatique, charcuterie, poissons & fruits de mer, fromages, viandes blanches

Description

Charles Rolaz a étudié le droit international, mais en 1992, il a commencé à travailler comme directeur des ventes et du marketing pour la maison de vin Hammel ("Terres de Vins"). En 2003, il a été promu directeur de l'exploitation et en 2010, directeur général. Aujourd'hui, son nom est bien connu dans le monde du vin suisse. Avec les vins de la ligne "Sélection Charles Rolaz", il veut mettre en valeur le vieux patrimoine culturel vaudois. Étant donné que Hammel possède de nombreux vignobles et a également accès aux vignobles de vigneron sympathiques, le choix de cépages est plutôt large. La Sélection La Jouvence est dotée de l'appellation "AOC Vaud", car les raisins proviennent de domaines locaux, tels que le Domaine du Montet, le Clos du Châtelard et le Domaine de Crochet. Il s'agit d'un vin Blanc de Noirs traditionnel produit à partir du cépage Merlot. Ce cépage rouge de renommée mondiale a été planté pour la première fois dans la région au milieu du XIXe siècle, toutefois il occupe moins de 2% de la superficie du vignoble vaudois. Les raisins récoltés à la main sont triés dans la cave de Hammel, de sorte que seules les meilleures baies passent par le processus de pressage doux. Après une pré-clarification naturelle et une fermentation alcoolique lente, le vin mûrit en amphores et en fûts de chêne sur lies fines. Enfin, il subit une légère filtration. Il est recommandé de servir La Jouvence Blanc de Noirs avec de la charcuterie (surtout du jambon cru ou fumé), de la viande blanche, du poisson, des crustacés, du fromage doux ou des plats asiatiques. Le vin blanc peut être conservé pendant dix ans ou plus.