DRINKS.

Domaine de Crochet Cuvée Charles Auguste 2015 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	408117
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Vaud
Embouteilleur	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marque	Domaine de Crochet
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	15 mois
Dégustation	Avec du poivre blanc, du bois de cèdre, de la réglisse, des fruits sombres, des tanins doux, une légère minéralité et un soupçon d'arômes grillés.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à partir de Syrah, de Cabernet Sauvignon et de Cabernet Franc
Etiquette	graphique
Organique	Non spécifié
Vegan	Non spécifié
Kosher	Non spécifié
Fermeture de	

Fermeture de la bouteille	Bouchon
Tannin	Oui
Température de consommation	14-16 degrés
Millésime	2015
En accord avec	fromages, agneau, 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, la cuvée peut porter le titre de Grand Cru; il s’agit donc d’un vin de qualité exceptionnelle. Les raisins sont soigneusement sélectionnés et fermentés en moût pendant trois semaines. Le vieillissement sur levure fine se déroule dans des barriques en chêne et dure au moins 15 mois. Ce vin rouge peut être stocké pendant 15 ans. Il s'harmonise bien avec les plats de gibier, le gigot d'agneau, les champignons, le fromage et les truffes.