

DRINKS.

Clos du Châtelard Extasis Blanc 2022 75cl



Scanner pour visiter la
version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7014722
Alcool	12.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Canton de Vaud
Embouteilleur	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Suisse
Marque	Clos du Châtelard
Type	Vin blanc
Allergène	Contient des Sulfites
Dégustation	des notes fruitées de pêches, d'abricots et de coings se marient harmonieusement avec des tons floraux de tilleul et de fleurs de sureau. Avec des accents minéraux. Finale longue.
Désignation commerciale	Vin blanc
Détails	à partir de Chasselas, Pinot Gris, Viognier et Chardonnay
Etiquette	classique
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	poissons & fruits de mer, volaille, légumes, fromages, viandes blanches
----------------	---

Description

La région viticole du Chablais s'étend au sud-est du lac Léman, de part et d'autre du Rhône, qui est une frontière naturelle entre les cantons de Vaud et du Valais. L'ensemble de la pente, de la nature du sol, du microclimat et de la disponibilité de l'eau offre dans cette vallée fluviale à caractère alpin des conditions optimales pour la maturation des raisins, raison pour laquelle on y produit des vins de la plus haute qualité. La maison Hammel s'est spécialisée dans la région du lac Léman - elle possède neuf domaines en propre, mais produit également des vins à partir de raisins achetés. Charles Rolaz et l'œnologue Fabio Penta sont responsables de la production. Le domaine du Clos du Châtelard, situé sur la commune de Villeneuve, se trouve à l'est du lac Léman. Les terrasses soutenues par des murs, qui s'étendent entre les rives du lac et les contreforts des Alpes à une altitude de 400-600 m, occupent une surface de 8 ha. La pente de l'escarpement orienté vers le sud-ouest est de 35 à 40%. Le sous-sol est constitué de roches et d'éboulis, car il s'agit d'un paysage morainique façonné par les glaciers et les torrents. La densité de plantation est très élevée, avec 12 000 pieds de vigne par hectare. Tous ces facteurs - appelés " Terroir " dans leur ensemble - déterminent la qualité exceptionnelle des vins du Grand Cru. Pour l'Extasis Blanc, quatre cépages blancs sont assemblés - dont les moins connus Viognier et Chasselas. Les raisins sont pressés en moût clair, soumis à une fermentation alcoolique et finalement élevés sur lies fines dans des cuves en acier inoxydable ainsi que dans de grands fûts de chêne. Avant la mise en bouteille, le vin est en outre légèrement filtré. Le potentiel de garde est de dix ans.