DRINKS.

Clos du Châtelard Extasis Rouge 2020 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	7014820
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Vaud
Embouteilleur	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Suisse
Marque	Clos du Châtelard
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des Sulfites
L'âge	12 mois
Dégustation	arômes complexes avec des senteurs florales, de chêne, de vanille, de réglisse, de baies noires, de cerises, d'agrumes, de pêches, de noix de muscade, de poivre et de café grillé. Finale minérale.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	à partir de Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc et autres cépages
Etiquette	classique
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	2020
En accord avec	cuisine asiatique, volaille, veau et bœuf, agneau, pizzas & pâtes

Description

La région viticole du Chablais s'étend au sud-est du lac Léman, de part et d'autre du Rhône, qui est la 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 Rouge, différents cépages rouges sont assemblés. Le moût est lentement fermenté et vinifié à la manière Ripasso - une deuxième fermentation a lieu sur le marc de raisin séché d'un autre vin. Les substances concentrées dans les peaux de raisin déclenchent la nouvelle fermentation et confèrent au vin une couleur plus profonde, plus de tanins, plus d'acidité ainsi que des nuances de goût tout à fait intéressantes. L'élevage a lieu pendant 12 mois en fûts de chêne. Le potentiel de garde est de sept ans.