DRINKS.

Sélection Charles Rolaz Malbec "Wow" 2020 75cl

Scanner pour visiter la version en ligne

Informations supplémentaires

Numéro d'article	70440120
Alcool	13.5%
Contenu	75cl
Pays	Suisse
Région	Vaud
Embouteilleur	Hammel S.A., Les Cruz 1, 1180 Rolle, Schweiz
Marque	Hammel
Type	Vin rouge
Allergène	Contient des sulfites
L'âge	15 mois
Dégustation	Nez: bouquet fruité de groseilles, de grenades, de mûres et de myrtilles; en outre, des violettes, du poivre noir, de la vanille et du café. Bouche: on retrouve des framboises, des cerises et d'autres fruits, qui s'harmonisent avec les tanins. Finale: longue.
Désignation commerciale	Vin rouge
Détails	Élaboré à 100% à base de Malbec
Etiquette	polychrome, ludique
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	dessert, fromages, agneau, risotto, gibier

Description

La maison de vin Hammel a été fondée en 1947 et est dirigée par Charles Rolaz depuis 1992. L'entreprise familiale possède plusieurs vignobles renommés dans les cantons de Vaud et du Valais ainsi qu'en Bourgogne - parmi eux, on compte de nombreux grands crus et premiers grands crus. Cependant, ils traitent également les raisins d'autres domaines de la région, et ont donc accès aux raisins d'environ 350 hectares de vignobles. Le Malbec "Wow", présenté dans un style jeune, associe la récolte de plusieurs domaines vaudois. Les baies, triées dans la cave, sont délicatement pressées et fermentées pendant environ quatre semaines avant un vieillissement de 15 mois en fûts de chêne français. Le vin est stocké sur levure fine. Les particules de levure relativement fines sont en suspension dans la cuve de fermentation et restent, une fois le vin séparé de la levure grossière qui a coulé au fond. Le stockage sur levure fine représente une sorte de traitement spécial: Il apporte un moelleux supplémentaire au vin et en améliore la qualité. Le Malbec "Wow" fait ressortir des notes fruitées intenses, complétées par des notes florales et épicées. En termes d'accords culinaires, le vin rouge se marie bien avec le risotto aux champignons, le canard, le foie gras, les médaillons de gibier, l'agneau rôti, le fromage et le gâteau au chocolat. Son potentiel de stockage est de dix ans.