



DIVO

Culture du vin
depuis 1936



Pinot Noir

Vully AOC

Domaine de Chambaz

Région : Fribourg, Suisse.

Appellation : Vully AOC.

Domaine : Domaine de Chambaz.

Cépages : 100% Pinot Noir

Millésime : 2022

À déguster jusqu'en : 2028

Robe : rubis clair, brillante.

Nez : arômes de fraise sucrée, cerise rouge, une pointe de fumée.

Bouche : fine, sur les petits fruits rouges, des notes d'humus avec des tannins fins, et une finale délicate sur la framboise écrasée.

Conclusion : un Pinot Noir croquant et juteux !

Service : servir à 14°C. Émincé de volaille aux épices, saumon grillé, macaroni du chalet.

La Cave de Chambaz, fondée en 1972 par Gilbert & Francis Chautems, représente un domaine de 4 hectares situé à Môtier au cœur du Vully fribourgeois. Le vignoble bénéficie à la fois d'une belle exposition et de températures adoucies par le lac de Morat. La composition du sol, argilo-calcaire et sablonneux, convient bien à la culture du Chasselas mais aussi à d'autres cépages tels que le Pinot Noir et le Traminer (Gewürztraminer ou Savagnin Rose Aromatique), vinifié en sec et devenu emblématique de la région.

L'exploitation, renommée Domaine de Chambaz en 2011, est gérée à la vigne comme à la cave par la famille Simonet. Depuis 2016, les 4 hectares du domaine sont entièrement cultivés en biodynamie. Les traitements sont d'origine naturelle (soufre et cuivre) et sont complétés par des tisanes (ortie et osier) et des décoctions (prêle).

Teneur en alcool : 13%

Contenu et emballage : 75 cl, Carton 6x75 cl

Réf. : 93233 75 2022 **Prix catalogue** : 16.00