

**DIVO**

Culture du vin  
depuis 1936



# Traminer

Vully AOC

Domaine de Chambaz

**Région** : Fribourg, Suisse.

**Appellation** : Vully AOC.

**Domaine** : Domaine de Chambaz.

**Cépages** : 100% Traminer Rose (Savagnin Rose)

**Millésime** : 2022

**À déguster jusqu'en** : 2028

**Robe** : jaune paille, reflets or.

**Nez** : typique du cépage, aromatique, sur des notes de pétale de rose, de litchi et de pêche blanche au sirop, ainsi que de gingembre confit.

**Bouche** : belle fraîcheur pour ce cépage vinifié en vin sec dans la plus pure tradition du Vully. Saveurs de rose, gingembre confit et une finale saline, en retenue.

**Conclusion** : un Traminer typé et typique du Vully!

**Service** : servir à 10°C. Sushi, tartare de lotte aux baies roses, asperges vertes.

La Cave de Chambaz, fondée en 1972 par Gilbert & Francis Chautems, représente un domaine de 4 hectares situé à Môtier au coeur 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.** : 93232 75 2022 **Prix catalogue** : 29.80