

## Chignin « Les 1<sup>er</sup> Récoltants » 2015



### Vignoble :

- Appellation : Vin de Savoie
- Cépage : Jacquère
- Composition du sol : Argilo-Calcaire
- Climat : continental-montagnard, à influences océanique et méditerranéenne.
- Méthode de taille : Guyot
- Age des vignes : Environ 30 ans
- Densité de plantation : 7500 pieds/ Ha
- Rendement/hectare : 40Hl/Ha
- Méthode de culture en Agriculture Biologique certifiée.

### En cave :

- Vinification : Macération pelliculaire durant 20 jours puis pressurage doux durant 3 heures
- Fermentation : En cuve, fermentation malolactique effectuée.
- Élevage : Sur lie fine pendant 12 mois en cuve.

### Vin :

- Dégustation : Belle robe jaune soutenue, des arômes de poire avec des notes épicées de curry, bouche à structure tannique.
- Garde potentielle : Plus de 10 ans
- Accords mets et vins : Ce vin se mariera parfaitement avec des fromages bien affinés ou encore des plats épicés ou exotique.
- Température de service : 12°C – 14°C

### Données :

- Alcool : 11.50 %Vol
- Sucre résiduel : <1.00 g/l
- Contenance : 0.75L
- Certification Bio par Ecocert

