

Le Scintillant

Vignoble :

- Appellation : Vin de Savoie.
- Cépage : Gamay et Mondeuse
- Composition du sol : Argilo-calcaire
- Climat : Continental-montagnard, à influences océanique et méditerranéenne.
- Méthode de taille : Eventail
- Age des vignes : 35 ans
- Densité de plantation : 7500 pieds/hectares
- Rendement/hectare : 40 Hl/ha
- Méthode de culture : Agriculture biologique et biodynamique.
- Surface : 0.30 Ha



En cave :

- Vinification : En vin rosé Traditionnel à température contrôlée entre 19° et 21° afin de conserver au mieux les arômes puis fermentation malolactique pour assouplir le vin et lui donner de la tenue. Après cela, refermentation en bouteilles sur lattes pendant environ 30 mois.

Vin :

- Dégustation : Vin rosé léger, à la bulle fine, très fruité.
- Garde potentielle : De 3 à 10 ans
- Consommation : Apéritif
- Température de service : 8°C.

Données :

- Alcool : 11,5 °
- Sucre résiduel : <1,00 g/l
- Contenance : 0.75 L
- Certification Bio par Ecocert

