

Matéria rouge

Vignoble :

- Appellation : Vin de Savoie
- Cépage : Gamay, Pinot et Persan
- Composition du sol : Argilo-Calcaire
- Climat : continental-montagnard, à influences océanique et méditerranéenne.
- Méthode de taille : Eventail
- Age des vignes : De 5 ans à 60 ans
- Densité de plantation : 7500 pieds/ Ha
- Rendement/hectare : 35Hl/Ha
- Méthode de culture en Agriculture Biologique et Biodynamique certifiée.



En cave :

- Vinification : Macération durant 15 jours puis pressurage doux durant 3 heures
- Fermentation : En cuve, fermentation malolactique effectuée.
- Élevage : Sur lie fine pendant 12 mois en vieux foudre.

Vin :

- Dégustation : Vin léger, très original, facile à boire, avec des notes de groseille marquées. En bouche, de la fraîcheur apportée par le Persan.
- Garde potentielle : De 5 à 10 ans
- Accords mets et vins : Accompagne idéalement les plats de charcuterie, de viandes grillées.
- Température de service : 14°C à 16°C

Données :

- Alcool : 11.5°
- Sucre résiduel : < 1.00 g/l
- Contenance : 0.75L
- Certification Bio par Ecocert

