

AOP Savoie rouge

Obstinée
MONDEUSE
2015

*Composé de saveurs, équilibre d'épices
et de fruits compotés*



Cépage : Mondeuse noire - Vendangé à la main

Terroir : Balcon de moraine glaciaire sur éboulis
caillouteux

Vinification : Vendanges égrappées avec
fermentation de 8 à 12 jours

Élevage : Élevé en cuve

Degré : 12°

Garde : À consommer dans les 5 ans

La robe : Rubis à reflets
mauves

Le nez : Poivre et
muscade, prunelle

La bouche : Fraîche et épicée
(cerise, mûre et violette)

À boire : Servi à 16°, parfait
accompagnement des viandes rouges
ou en sauce


PHILIPPE
GRISARD

