

AOP Savoie blanc CRU

Prémice
CRUET
2015

*Aux origines de nos glaciers,
une fraîche minéralité*



Cépage : **Jacquère**

Terroir : **Balcon calcaire sur roche mère**

Vinification : **Fermentation en cuve thermo-régulée
et fermentation malolactique bloquée**

Élevage : **Élevé et bouché sur lies fines**

Degré : **11°**

Garde : **À consommer dans les 2 ans**

La robe : **Jaune
pâle à reflets verts**

Le nez : **Délicat, zeste
d'agrumes, fleur d'oranger**

La bouche : **Agrumes, fraîche
et de belle minéralité**

À boire : **Servi à 10°, idéal à
l'apéritif, bel accompagnement
des huîtres et des crustacés, et
traditionnellement de la fondue
savoyarde**

