

AOP Savoie rouge CRU

Audacieuse
SAINT JEAN DE LA PORTE
2015

Le juste équilibre de la fraîcheur et de la puissance



Cépage : Mondeuse noire - Vendangé à la main

Terroir : Moraine glaciaire

Vinification : Vendanges égrappées, fermentation de 15 à 20 jours

Élevage : Élevé en cuve

Degré : 12°

Garde : À consommer dans les 15 ans

La robe : Framboise
brillante à reflets
violets

Le nez : Violette,
cerise, myrtille et poivre

La bouche : Tonique
et fraîche, aux notes épicées et
aux tanins fins

À boire : Servi à 16°, idéal pour les
viandes de caractère (gibiers, agneau),
les plats épicés ainsi que les fromages
des Alpes

