

AOP Savoie rouge CRU

Constance
ARBIN
2015

*Le côté complexe de l'appellation,
doté d'une nature accessible*



Cépage : **Mondeuse noire - Vendangé à la main**

Terroir : **Éboulis de graviers avec structure argileuse**

Vinification : **Vendanges partiellement égrappées,
fermentation de 15 à 20 jours**

Élevage : **Élevé en cuve**

Degré : **12°**

Garde : **À consommer dans les 15 ans**

La robe : **Framboise
à reflets violines**

Le nez : **Épicé, violette et
prunelle**

La bouche : **Charnue et
équilibrée, cerise, muscade et
réglisse**

À boire : **Servi à 16°, idéal pour les
viandes de caractère, les gibiers et les
fromages des Alpes**

