

AOP Savoie rouge

Fougueux
PERSAN
2014

Fougue, mystère, rareté d'un breuvage oublié



Cépage : Persan noir - Vendangé à la main

Terroir : Éboulis calcaires

Vinification : Vendanges égrappées, fermentation en cuve de 15 jours

Élevage : Élevé en cuve 4/5 et en fûts 1/5

Degré : 12°

Garde : À consommer dans les 15 ans

La robe : Framboise à reflets burlats bien murs

Le nez : Fleuri, épicé et fumé

La bouche : Fraîche, charnue, tanins fins, épicée et très fruitée

À boire : Servi à 16°, parfait accompagnement des viandes rouges, du gibier

