

AOP Savoie rouge

Les Molières 2015

Feu d'artifices sensoriel au bouquet final torréfié



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

Terroir : **Balcon de roche mère calcaire et éboulis**

Vinification : **Vendanges partiellement égrappées, fermentation en cuve de 20 jours**

Élevage : **Élevé en fûts neufs 1/5 et fûts de 1 à 5 vins 4/5**

Degré : **12°**

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

La robe : **Grenat à reflets mauves**

Le nez : **Épicé, vanillé et fleuri**

La bouche : **Vive, longue, finale sur le poivre vert, torréfié aux notes de cerises**

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

