

**AOP Savoie blanc**

*Nivéole*  
2015

*Frais et parfumé comme la brise de nos montagnes*



Cépage : **Jacquère**

Terroir : **Alluvions glaciaires**

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

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

Degré : **11°**

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

La robe : **Teinte  
paille à reflets verts**

Le nez : **Brioché,  
compoté avec des notes  
fleuries**

La bouche : **Légère, fines  
notes d'agrumes**

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

