

AOP Savoie blanc

Originelle
MONDEUSE BLANCHE
2015

Précieuse palette fleurie d'un cépage alpin rare



Cépage : Mondeuse blanche - Vendangé à la main

Terroir : Éboulis calcaires

Vinification : Fermentation basse température

Élevage : Élevage sur lies fines en cuve, 9 mois

Degré : 12°

Garde : À consommer dans les 10 ans

La robe : Reflets verts
et dorés

Le nez : Notes fleuries et
fruitées

La bouche : Ronde, fine, avec des
notes de violette et d'abricot

À boire : Servi de 12 à 14°, à l'apéritif,
avec des mets fins et raffinés

