

**AOP Savoie rouge CRU**

*Audacieuse*  
**SAINT JEAN DE LA PORTE**

*Le juste équilibre de la fraîcheur et de la puissance*



Cépage : Mondeuse noire - Vendangé à la main

Terroir : Moraine glaciaire

Vinification : Vendanges égrappées, fermentation de 15 à 20 jours

Élevage : Élevé en cuve

Degré : 12°

Garde : À consommer dans les 15 ans

La robe : Framboise  
brillante à reflets  
violets

Le nez : Violette,  
cerise, myrtille et poivre

La bouche : Tonique  
et fraîche, aux notes épicées et  
aux tanins fins

À boire : Servi à 16°, idéal pour les  
viandes de caractère (gibiers, agneau),  
les plats épicés ainsi que les fromages  
des Alpes

