

AOP Savoie blanc

Nivéole

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**

