

AOP Savoie rouge CRU Arbin

Vertige

L'intense harmonie d'un savoir-faire prestigieux



Cépage : Mondeuse noire - Vendangé à la main

Terroir : Éboulis calcaires avec structure argileuse

Vinification : Fermentation de 1/3 de vendanges égrappées en fûts, 1/3 de vendanges égrappées en cuve et de 1/3 de vendanges entières en cuve

Élevage : Élevé en fûts de 2 à 3 vins 1/3 et en cuve 2/3

Degré : 12°

Garde : À consommer dans les 15 ans

La robe : Burlat intense

Le nez : Fruits compotés et épicés

La bouche : Fraîche et épicée avec des tanins fondus, fruits rouges et compotés

À boire : Servi de 12 à 14°, accompagnement des viandes en sauce et de la cuisine aigre douce

