

AOP Savoie rouge

Vertige

L'intense harmonie d'un savoir-faire prestigieux



Cépage : **Mondeuse noire**
Vendangé à la main

Terroir : **Éboulis calcaires à structure argileuse**

Vinification : **Fermentation intégrale en fûts, 1/2 de vendanges égrappées et 1/2 de grappes entières**

Élevage : **Élevé 9 mois en fûts de 2 à 3 vins**

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 à 16°C, accompagnement des viandes en sauce et de la cuisine aigre douce**

