

AOP Savoie rouge - Cru Arbin

Constance

« *Le côté complexe de l'appellation
doté d'une nature accessible* »



Cépage	Mondeuse noire - Vendangé à la main
Terroir	Éboulis de graviers avec structure argilo-calcaire
Vinification	Vendanges partiellement égrappées Cuvaision de 15 à 20 jours
Élevage	Élevé en cuve
Degré	12°
Profil	Un vin rouge structuré et velouté dont la charpente épicée révèle le fruit
Accord	Viandes de caractère et gibiers
Service	16°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	Sur la jeunesse, des baies noires sont mises en valeur. En évoluant, la charpente tanique s'allonge en rondeur avec des notes de fruits compotés et épicés.

2022

Des fruits déjà gourmands
portés par des tanins épicés

2017

Des épices bien texturées
qui ont encore de belles années devant elles