

AOP Savoie rouge

Fougueux

« *Fougue, mystère,
rareté d'un brevage oublié* »



<i>Cépage</i>	Persan noir - Vendangé à la main
<i>Terroir</i>	Éboulis calcaires
<i>Vinification</i>	Vendanges égrappées Cuvaision de 10 à 15 jours
<i>Élevage</i>	Élevé en cuve 4/5 et en fûts 1/5
<i>Degré</i>	13°
<i>Profil</i>	Un vin rouge puissant aux notes aromatiques riches (fruits, épices, fumé...)
<i>Accords</i>	Parfait accompagnement des viandes rouges, du gibier
<i>Service</i>	16°C
<i>Garde</i>	À consommer dans les 15 ans
<i>Évolution</i>	De la fougue de la jeunesse avec des tanins marqués et des arômes puissants, il s'ouvre peu à peu sans perdre de sa force.

2021

**Un nez de notes fumées et tourbées et une bouche fruitée de griotte
pour une expression typique du Persan**