AOP Savoie rouge

Obstinée

« Composé de saveurs, équilibre d'épices et de fruits compotés »

Cépage	**Mondeuse noire - Vendangé à la main**
Terroir	**Balcon calcaire et éboulis caillouteux**
Vinification	**Vendanges égrappées - Cuvaison de 8 à 10 jours**
Élevage	**Élevé en cuve**
Degré	**12°**
Profil	**Un vin rouge vif et tanique**
Accords	**Accompagnement des charcuteries et des viandes rouges**
Service	**16°C**
Garde	**À consommer dans les 5 ans**