

AOP Savoie blanc

Originelle

« Précieuse palette fleurie
d'un cépage alpin rare »



Cépage	Mondeuse blanche - Vendangé à la main
Terroir	Éboulis calcaire
Vinification	Fermentation en cuve thermo-régulée
Élevage	Elevé sur lies fines en cuve pendant 10 mois
Degré	13°
Profil	Vin blanc sec d'une belle finesse aromatique complexe
Accords	À l'apéritif Bel accompagnement des poissons de lac Joli accord avec les tommes
Service	12 à 14°C
Garde	À consommer dans les 5 à 10 ans
Évolution	D'une fraîcheur tendue vers une palette aromatique riche et complexe, le tout en délicatesse. Des notes florales intenses sur une longueur persistante.

2022

Un millésime chaleureux pour une expression très ronde et longue

2020

Une fraîcheur douce et des notes aromatiques complexes

«18-19»

Feu d'artifice de nombreuses notes fleuries, fruitées,
épicées, zestées et minérales