

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 et macération pendant 1 mois en fûts (demi-muids) 1/2 vendanges égrappées et 1/2 grappes entières
Élevage	Élevé 9 mois dans les mêmes fûts
Degré	12°
Profil	Un vin rouge de garde, charnu et complexe, avec une aromatique riche et délicate
Accords	Viandes rouges
Service	16°C
Garde	À consommer dans les 15 ans
Évolution	Une cuvée complexe et structurée qui a de belles années devant elle. Le savoir-faire favorise l'aromatique riche et persistante.

2018

Un profil gourmand pour ce millésime solaire :
fruits rouges épanouis, épices chaleureuses, longueur marquée

2017

Des tanins encore bien marqués, équilibrés qui révèlent
des notes puissantes et élégantes
allant jusqu'à la truffe et le sous-bois