

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