

AOP Savoie rouge

# Obstinée

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



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