

AOP Savoie rouge - Cru St Jean de la Porte

# Audacieuse

« *Le juste équilibre de la fraîcheur  
et de la puissance* »



|                     |  |
|---------------------|--|
| <b>Cépage</b>       | <b>Mondeuse noire - Vendangé à la main</b>   |
| <b>Terroir</b>      | <b>Moraine glaciaire et feuillets de marnes calcaires tithoniques</b>  |
| <b>Vinification</b> | <b>Vendanges égrappées - Cuvaison de 10 à 15 jours</b>   |
| <b>Élevage</b>      | <b>Élevé en cuve</b>   |
| <b>Degré</b>        | <b>12°</b>   |
| <b>Profil</b>       | <b>Vin rouge tonique où les fruits prédominent sur les épices</b>  |
| <b>Accords</b>      | <b>Viandes grillées<br/>Après quelques années, bel accord avec le Reblochon</b>  |
| <b>Service</b>      | <b>16 à 18°C</b>   |
| <b>Garde</b>        | <b>À consommer dans les 10 ans</b>   |
| <b>Évolution</b>    | <b>Des tanins vifs et un fruit acide sur ses débuts évoluent vers des tanins plus fondus avec de la longueur et du fruit croquant et gourmand.</b> |

## **2022 puis 2023**

Les reflets violette à la hauteur de la vivacité fruitée

## **2021**

Le peps des petits fruits rouges

## **2019**

Une cerise kirschée et une charpente tanique élégante