

AOP Savoie blanc

Distingué

« *Le juste équilibre des notes
briochées, subtiles et délicates* »



Cépage	Chardonnay - Vendangé à la main
Terroir	Issu de nos différents terroirs
Vinification	Fermentation en cuve thermo-régulée
Élevage	Élevé sur lies fines pendant 8 mois
Degré	12,5°
Profil	Vin blanc sec sur la fraîcheur fruitée
Accords	À l'apéritif - En accompagnement de repas
Service	12 à 14°C
Garde	À consommer dans les 5 ans