

AOP Savoie rouge

Fougueux

« *Fougue, mystère,
rareté d'un brevage oublié* »



Cépage	Persan noir - Vendangé à la main
Terroir	Éboulis calcaires
Vinification	Vendanges égrappées Cuvaison de 10 à 15 jours
Élevage	Élevé partiellement en fûts
Degré	13°
Profil	Vin rouge puissant aux notes aromatiques riches (fruits, épices, fumé...)
Accords	Parfait accompagnement des viandes rouges, du gibier
Service	16 à 18°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	De la fougue de la jeunesse avec des tanins marqués et des arômes puissants, il s'ouvre peu à peu sans perdre de sa force.

2022

Des notes fumées et tourbées et une bouche fruitée de griotte

2021

Une bouche fraîche sur la finesse aromatique

2020

Des arômes structurés sur une longueur gourmande