

AOP Savoie rouge

Les Molières

« Feu d'artifice sensoriel
au bouquet final torréfié »



Cépage	Mondeuse noire - Vendangé à la main
Terroir	Balcon et éboulis calcaires
Vinification	Vendanges égrappées Cuvaision de 20 jours
Élevage	Élevé en fûts de différentes années
Degré	12°
Profil	Vin rouge structuré par le cépage et le bois, en notes fruitées, épicées et torréfiées
Accords	Viandes de caractère et gibiers, Après quelques années, bel accord avec le chocolat noir
Service	16 à 18°C
Garde	À consommer dans les 15 ans
Évolution	Sur la jeunesse, la vanille enrobe les tanins vifs. Avec le temps, tout s'harmonise et se complexifie pour tendre vers l'anis étoilé, la muscade et des notes légèrement torréfiées.

2021

Des fruits rouges acidulés

2019

Du cassis réglissé, des tanins affinés
et des notes épicées

2017

Entrelacement des notes boisées à celles du cépage
vers un équilibre gustatif flatteur