

AOP Savoie blanc

Prémice

« Aux origines de nos glaciers,
une fraîche minéralité »



Cépage	Jacquère - Vendangé à la main
Terroir	Balcon calcaire
Vinification	Fermentation en cuve thermo-régulée et fermentation malolactique bloquée
Élevage	Élevé sur lies fines pendant 6 mois
Degré	11,5°
Profil	Vin blanc sec entre fraîcheur zestée et minéralité fine
Accords	À l'apéritif Accompagnement des huîtres et crustacés, du fromage de chèvre frais Accord de terroir avec la fondue savoyarde
Service	10°C
Garde	À consommer dans les 3 ans