

AOP Savoie rouge

Vertige

« *L'intense harmonie
d'un savoir-faire prestigieux* »



| | |
|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cépage | Mondeuse noire - Vendangé à la main |
| Terroir | Balcon calcaire à structure marneuse |
| Vinification | Fermentation et macération pendant 1 mois en fûts (demi-muids) Moitié de grappes entières |
| Élevage | Élevé 9 mois dans les mêmes fûts |
| Degré | 12° |
| Profil | Vin rouge de garde, charnu et complexe, avec une aromatique riche et délicate |
| Accords | Viandes rouges |
| Service | 16 à 18°C |
| Garde | À consommer dans les 15 ans |
| Évolution | Une cuvée complexe et structurée qui a de belles années devant elle. Le savoir-faire favorise l'aromatique riche et persistante. |