

Matéria blanc

Vignoble :

- Appellation : Vin de Savoie
- Cépage : Jacquère, Roussette et Chardonnay
- Composition du sol : Argilo-Calcaire
- Climat : continental-montagnard, à influences océanique et méditerranéenne.
- Méthode de taille : Guyot
- Age des vignes : De 5 ans à 60 ans
- Densité de plantation : 7500 pieds/ Ha
- Rendement/hectare : 35Hl/Ha
- Méthode de culture en Agriculture Biologique et Biodynamique certifiée.



En cave :

- Vinification : Pressurage doux durant 3 heures
- Fermentation : En cuve, fermentation malolactique effectuée.
- Élevage : Sur lie fine pendant 12 mois en cuve.

Vin :

- Dégustation : Belle robe à nuance jaune. Arômes dominés par des notes de Roussette. Belle amplitude en bouche.
- Garde potentielle : De 5 à 10 ans
- Accords mets / vins : Viande blanche, poissons, fromages,..
- Température de service : 12°C

Données :

- Alcool : 12°
- Sucre résiduel : <1.00 gr/l
- Contenance : 0.75L
- Certification Bio par Ecocert

