

Rosé

Vignoble :

- Appellation : Vin de Savoie
- Cépage : Mondeuse
- Composition du sol : Argilo calcaire
- Climat : Continental-montagnard, à influences océanique et méditerranéenne.
- Méthode de taille : Eventail
- Age des vignes : De 20 à 60 ans
- Densité de plantation : 7500 pieds/hectares
- Rendement/hectare : 40 Hl/ha
- Méthode de culture en Agriculture biologique et biodynamique certifiée.
- Surface : 0.40 Ha

En cave :

- Vendange : Jus issu de saignée de Mondeuse.
- Fermentation : En cuve, fermentation malolactique effectuée.
- Élevage : Sur lie fine pendant 6 mois en cuve.

Vin :

- Dégustation : Vin léger et fruité, aux arômes de fraise.
- Garde potentielle : 3 ans
- Accords mets et vins : Servir frais en accompagnant des charcuteries et se consomme très bien l'été sur des viandes grillées.
- Température de service : 8 à 10°C.

Données :

- Alcool : 11°
- Sucre résiduel : <1,00 g/l
- Contenance : 0.75 L
- Certification Bio par Ecocert

