

SAINT JEORE PRIEURÉ



CÉPAGE : Jacquère

SURFACE : 1 Ha 70

VOLUME ANNUEL MOYEN : 80 Hl soit 10500 bouteilles

SOL : Côteau argilo-calcaire caillouteux

CULTURE : Vignes travaillées de façon biologiques depuis l'automne 2003. Ce millésime est commercialisé en issu de bio et certifié par ECOCERT.

VINIFICATION : En vin blanc traditionnelle à température contrôlée entre 19 et 21° afin de conserver au mieux les arômes puis fermentation malolactique pour assouplir le vin et lui donner de la tenue.

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION : Vin blanc léger et frais avec des arômes minéraux et floraux très typiques de la Jacquère.

CONSEIL DE CONSOMMATION : Servir de 8 à 10° pour un apéritif ou sur des plats savoyards tels que la fondue ou la raclette.

GARDE : 2 à 3 ans.

GENCOD : 3553790000912

DISTINCTIONS : Sélectionné au guide Hachette 1998 médaille d'argent au concours Amphore des vins Bio 2007.