

LES ABYMES

blanc

Sol	marno calcaire	Altitude	300 M
Exposition	au pied des éboulis du Mont Granier	Cépage	Jacquère
Age des vignes	50 ans	Rendement à l'ha	60 HL
Densité de plantation	8 000 pieds/ha	Production	10 000 bouteilles



Production Vendanges manuelles et éclaircissage des grappes en vert pour un rendement maîtrisé.

Vinification Maîtrise des températures avant et pendant la fermentation. Techniques de stabilisation par le froid.
Elevage sur lies fines jusqu'à la mise en bouteilles au printemps.

Caractéristiques A la robe or pâle, brillante, peu alcoolisé, toujours léger à l'estomac et aux vertus diurétiques, le vin des Abymes est en outre vif, frais, perlant et discrètement fruité. Très agréable au palais.

Plats conseillés A servir entre 8 et 10°, ce vin qui étincelle de clarté se boit avec jambon et saucisson de Savoie, raclette, tartiflette, et la fondue savoyarde. Il est également parfait en apéritif avec les fruits de mer et les poissons grillés. A consommer de préférence dans les 2 ans qui suivent la récolte et à servir à 10°.