

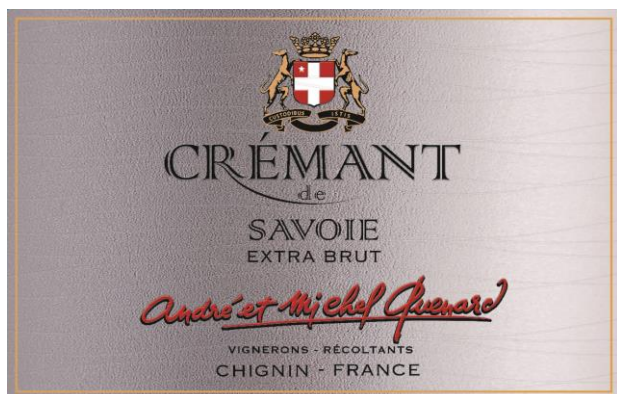
CREMANT DE SAVOIE

EXTRA BRUT

Blanc

Médaille Or CGA Paris 2017

Sol	éboulis calcaire	Altitude	300 M
Exposition	sud	Cépage	Jacquère 100 %
Age des vignes	30-40 ans en moyenne	Rendement à l'ha	65 HL
Densité de plantation	8 000 à 9 000 pieds/ha	Production	10 000 bouteilles



Production

La Savoie en effervescence !

La Savoie a rejoint la famille des grands crémants français devenant la 8^{ème} région productrice, à compter de la récolte 2014.

La production de Crémant de Savoie répond à un cahier des charges très strict.

Les vendanges se font exclusivement à la main, le raisin ne doit pas être altéré et son transport doit se faire dans des récipients non étanches (caisses percées ...) pour le respect du fruit.

Notre Crémant de Savoie est issu à 100 % du cépage jacquère.

Vinification

A l'arrivée des raisins, pressurage délicat et sélection du jus. 1^{ère} fermentation entre une à plusieurs semaines où l'on obtient alors un vin blanc classique.

Mise en bouteille type champenoise pour la 2^{ème} fermentation après addition d'une liqueur de tirage grâce à laquelle s'effectuera naturellement la prise de mousse. Les bouteilles doivent rester couchées pendant un an au minimum avant d'être remuées pour localiser le dépôt lié à la fermentation.

Ultime étape : « le dégorgement » (évacuation du dépôt) et le dosage pour déterminer le style final du Crémant (brut nature / extra brut / brut ...)

Dégustation

Œil : Le Crémant de Savoie dévoile une robe or pâle. Les bulles sont fines, régulières et se déploient en colonne dans les flûtes (de loin préférables aux coupes)

Nez : une grande fraîcheur avec des arômes de fruits blancs et d'agrumes.

Bouche : on retrouve la fraîcheur fruitée perçue au nez tout en percevant le volume du vin et sa délicate effervescence.

Accords mets-vins

Servi à 6-8°, le Crémant de Savoie constitue un apéritif raffiné et un vin de cocktail ou de réception idéal. Sa fraîcheur discrètement fruitée rehaussera également les rencontres gastronomiques les plus variées tout au long du repas : entrées froides ou chaudes, produits de la mer, viandes blanches, les fromages de Savoie et bien sûr les desserts.