

SAVOIE ROSE 2016

| | | | |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|----------------------|
| Sol | éboulis argilo calcaire | Altitude | 300 M |
| Exposition | sud | Cépages | Gamay + 1/3 Mondeuse |
| Age des vignes | 30 ans et plus | Rendement à l'ha | 50 à 60 HL |
| Densité de plantation | 8 000 pieds/ha | Production | 8 000 bouteilles |



Production Vendanges manuelles précoces.

Vinification Pressurage doux en grappe entière afin de préserver la finesse du vin. Fermentation avec les levures indigènes en cuves. Clarification naturelle. Mise en bouteilles au printemps de l'année qui suit la récolte.

Caractéristiques Une robe vive, rose claire, un nez délicat, fin de gelée de coing, acidulé fruits rouges cerise-fraise des bois, fruits de la passion, zeste d'orange, fines herbes, estragon. En bouche, toujours sur la finesse, le Savoie Rosé 2016 enivre par sa présence et rappelle les fragrances de fruits rouges et d'exotique, surligné d'une pointe d'agrumes... Bouche très harmonieuse, gourmande, fruitée et mûre.

Plats conseillés Vin à consommer jeune et à boire frais (6/8 °C) avec les entrées, terrine de saumon charcuteries, nems, viandes grillées, brochettes, poissons grillés, plats asiatiques, chèvre mi-sec.
Il peut être dégusté et apprécié toute l'année, ce n'est pas seulement un vin d'été. Il s'adapte à de très nombreux types de plats et peut assurer tout un repas sans décevoir.