

SAVOIE ROSE

| | | | |
|------------------------------|-------------------------|-------------------------|-----------------------|
| Sol | éboulis argilo calcaire | Altitude | 300 M |
| Exposition | sud | Cépages | Gamay + 10 % 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 Issu de saignées après une nuit de macération en cuve. Fermentation avec les levures indigènes en cuves inox. Clarification naturelle. Mise en bouteilles au printemps de l'année qui suit la récolte.

Caractéristiques Une robe vive, rose claire, un nez délicat et d'une complexité rare sur des notes de cassis mûr, de fruits de la passion mais aussi de bonbon. En bouche, toujours sur la finesse, il enivre par sa présence et rappelle les fragrances de fruits rouges et d'exotique, surligné d'une pointe d'agrumes.

Plats conseillés vin à consommer jeune et à boire frais (6/8 °C) avec les entrées, charcuteries, viandes grillées, brochettes, poissons grillés, plats asiatiques ...
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.