

CRÉMANT DE SAVOIE BRUT BLANC

Cépage

30% chardonnay - 50% jacquère - 20% altesse

Terroir

A l'abri des vents du Nord sur les coteaux de Fréterive et St Jean de la Porte, au coeur de la Combe de Savoie que s'étendent nos vignes.

Le vignoble est composé de jeunes et de vieilles vignes.
Sol argilo-calcaire d'éboulis pierreux, coteaux pentus, plein sud ensoleillés.

Production

20 000 Bouteilles

Vinification

Vendange manuelle dans des caisses percées.

Présurage direct.

Débourbage sévère.

Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulée.

Température de fermentation 16°C.

Prise de mousse et conservation "sur latte" dans nos chais.

Dégustation

Oeil : Robe doré lumineuse

Nez : Fruits à chair blanche et fruits exotiques litchi, mangue, ananas, fines épices douces, une touche de silex, du miel.

Bouche : Ample et ronde, assez longue sur le citron et une note finement pimentée.

Conseil de dégustation

Tapenade verte, jambon de pays, rôti de veau aux olives vertes, tajine de volaille au citron, gruyère, clafoutis aux abricots.

A boire entre 10°C et 12°C, jamais glacé.

Commentaire

A boire dès maintenant, il enchante vos apéritifs avec beaucoup de fraîcheur et de simplicité. Le chardonnay lui apporte matière et finesse. Le jacquère et l'Altesse lui apporte sa typicité et son originalité.

