

# MONDEUSE

AOP SAVOIE ROUGE

## Cépage

100% Mondeuse

## Terroir

A l'abri des vents du Nord sur les coteaux de Fréterive, St Jean de la Porte et Montmélian, au coeur 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 entre Chambéry et Albertville.

## Production

25 000 Bouteilles

## Vinification

Tri manuel de la vendange au chais

Eraflage 100%

Encuvage au tapis pour éviter toute trituration de la vendange.

Préfermentation à froid pendant 72 heures à température inférieure à 12°C.

Macération et fermentation alcoolique à 28°C entre 15 et 20 jours.

## Dégustation

Oeil : Couleur assez soutenue grenat à reflet violet.

Nez : Épicé et gourmand, violette, poivre, cacao, réglisse, cerise et mûre.

Bouche : Épicée et poivrée aux tanins puissants. Équilibrée, elle enchante le palais par son attaque et sa longueur en bouche, note de violette et de kirsh.

## Conseil de dégustation

Accompagne à merveille les viandes rouges, gibier et fromages.

A boire entre 14°C et 16°C,

## Garde

Ce vin est prêt à boire dans l'année, mais peut aussi se conserver 5 ans en cave.

## Commentaire

Un vin de terroir et de caractère qui offre un style unique.

