

MONDEUSE

"PRESTIGE"

AOP SAVOIE ROUGE

Cuvée élevée en fût de chêne

Cépage

100% Mondeuse

Terroir

Assemblage de nos vieilles vignes : Fréterive,
Saint Pierre d'Albigny et Montmélian

Production

5 000 Bouteilles

Vinification

Tri manuel de la vendange au chais.

Éraflage 100%

Préfermentation à froid pendant 72 heures.

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

Élevage en barrique 100% chêne français pendant 12 mois.

Mise en bouteille à la propriété après filtration.

Dégustation

Oeil : Couleur très soutenue, pourpre et grenat à reflet mauve.

Nez : Puissant épicé et fruité, poivre, girofle, griotte,
cerises noires et mûrs.

Bouche : Pleine, solide, bordée de tanins fins et épicés.

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 à 10 ans en cave.

Commentaire

Cuvée élégante et flatteuse où les tanins du bois et du vin
s'harmonisent pour donner un vin complexe et élégant.

