

# MONDEUSE

## "Château Saint Philippe"

AOP SAVOIE ROUGE

Cuvée élevée en fût de chêne

### Cépage

100% Mondeuse

### Terroir

Cru St Jean de la Porte, le Château St Philippe est situé en plein cœur du coteaux de la mort, célèbre pour ces Mondeuses taniques et de bonne garde.

### Production

5 000 Bouteilles

### Vinification

Vendange manuelle, tri à la parcelle.

Éraflage 100%.

Encuvage au tapis.

Préfermentation à froid pendant 72 heures.

Macération et fermentation alcoolique à 28°C environ 10 jours.

Temps total de macération 20 jours avec pigeage et remontage journalier.

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 : Persistant épicé et fleuri à l'expression gourmande, violette, griotte et myrtille.

Bouche : Ferme et accomplie tapissée de tanins fondus.

### 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 jusqu'à 10 ans en cave.

### Commentaire

Cuvée la plus élaborée, charpentée et tannique.

