

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.

