

PINOT

AOP SAVOIE ROUGE

Cépage

100% Pinot

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

12 000 Bouteilles

Vinification

Tri de la vendange à réception.
Égrappage 100%
Encuvage sur tapis
Cuve inox autopigeante
Macération environ 10 jours
Fin de fermentation alcoolique et malolactique en cuve inox thermorégulée.

Dégustation

Oeil : Couleur soutenue burlat à reflet mauve.
Nez : Friand, rose, framboise, griotte, noyau et kirch, réglisse, paprika.
Bouche : Gourmande et ferme, soutenue par des tanins fins et épicés.

Conseil de dégustation

Accompagne à merveille les viandes rouges et blanches, volailles et même les poissons.
A boire entre 12°C et 15°C,

Garde

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

