

Rosé

AOP SAVOIE ROSÉ

Cépage

1/2 Gamay & 1/2 Mondeuse

Terroir

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

14 000 Bouteilles

Vinification

Pressurage direct.

Fermentation alcoolique en cuve inox

Dégustation

Oeil : Couleur saumon à reflet pastel

Nez : Fleur d'oranger, viennoiserie, fruits confits

Bouche : Equilibré, minérale et fraîche

Conseil de dégustation

Salades composées, charcuterie, barbecue, poissons grillés...

A boire à environ 8°C

Garde

A boire dans les 2 ans.

