

MONDEUSE BLANCHE

AOP SAVOIE BLANC

Cépage

100% Mondeuse Blanche

Terroir

A l'abri des vents du Nord sur les coteaux de Fréterive de St Jean de la Porte, 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.

Production

1 000 Bouteilles

Vinification

Vendanges manuelles

Pressurage pneumatique direct

Débourbage sévère

Fermentation alcoolique à basse température
en cuve inox thermo-régulées environ trois semaines
pour favoriser le fruit .

Pas de fermentation malolactique pour préserver
du fruit et de la fraîcheur

Batonnage des lies deux fois par semaine

Dégustation

Oeil : blanc cristallin à reflets verts dorés

Nez : Notes fruitées et fleuries

Bouche : Ronde avec des notes de violette typique
du cépage

Conseil de dégustation

Accompagne à merveille les coquillages et poissons de nos lacs
ainsi que les spécialités savoyardes et fromages.

A boire dès aujourd'hui entre 10°C et 12°C, jamais glacé.

Garde

A boire dans les 2 ans

