

VINS DE SAVOIE

DOMAINE MARECHAL JF

Site œnotouristique, visite du vignoble, caveau de dégustation, chambres & tables d'hôtes, gîte...

EARL LE P'TIOU VIGNERON

Coteau des belettes mail : marechal.jf@free.fr Site : www.marechal-apremont.com

73190 APREMONT SAVOIE

*Un terroir, une culture, la passion d'un paysan vigneron
qui se traduit à travers ses cuvées.*

C'est avec un certain courage, et beaucoup d'optimisme que j'ai créé mon domaine dès l'âge de 18 ans en 1989. Il m'a fallu louer ou acheter pour défricher les parcelles et les replanter en vigne. J'exploite, je vinifie dès le départ avec une culture respectueuse de l'environnement « vigne enherbée, traitement raisonné et suivi œnologique en laboratoire pour une optimisation de la qualité et une traçabilité ».

Aujourd'hui le domaine de 10 Ha élabore des vins rouge, rosé et surtout du vin blanc Apremont et Roussette de Savoie élevée sur fines lies qui développent leurs arômes en conservant leurs perlant naturel. Nous produisons notre CREMANT issu d'une sélection rigoureuse lors de la récolte manuelle pour offrir une cuvée d'élégance.

Distinction :

Vin de Savoie, Cru APREMONT Médaille de bronze 2017
Rosé Médaille d'or 2010 Trophée de Savoie
ROUSSETTE Médaille d'or 2017 Trophée de Savoie
La cuvée de MONDEUSE rouge Médaille d'argent 2018.

Fiche technique.

CREMANT SAVOIE Cuvée l'élégance :

Cette cuvée issue de jacquère et altesse, et un crémant floral et délicat avec quelques notes d'agrumes. Il étonne par sa finesse et sa fraîcheur en fin de bouche.

Surface : 1 Ha avec une densité de plantation de 6500 pieds à l'hectare

Cépage : Jacquère et Altesse, cultivé en coteau enherbé sur un sol argilo calcaire

Mode de culture : palissage manuel, amendement organique, lutte raisonnée ...

Age moyen des vignes : 15 ans que j'ai personnellement planté

Vinification : vendange manuelle récolté en caisse percée, vinifié à basse température

_____ Collage et filtration douce pour conserver les arômes

Elevé sur latte 12 mois selon la méthode traditionnel

Conditionnement : bouteille couleur antique, bouchon liège, carton de 6 bouteilles

Conseil et service : servir à température 8 à 10°

Accord Mets&Vins : en apéritif, mets de début de repas (verrines...)

