

VINS DE SAVOIE

DOMAINE Le p'tiou vigneron EARL

MARECHAL JF

Coteau des belettes

73190 APREMONT

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

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, Crémant et surtout du vin blanc Apremont et Roussette de Savoie élevés sur fines lies qui développent leurs arômes en conservant leur perlant naturel.

Elevé et mis en bouteille à la propriété

Vin de Savoie Cru APREMONT Médaille de bronze 2016

MONDEUSE Médaille d'or 2018 Trophée de Savoie

ROUSSETTE Médaille d'or 2017 Trophée de Savoie

Le CREMANT cuvée l'élégance sélectionnée aux sommeliers des Savoie.

Fiche technique.

MONDEUSE *cuvée DESIR DES DUCS* :

Une robe assez soutenue, framboise à reflets grenat. Un nez au parfum de fruits rouges (cassis, myrtille..) attaque vive en bouche d'une belle puissance, fruitée légèrement épicée qui devrait évoluer avec le temps.

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

Cépage : mondeuse 100% 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 mécanique, égrappage, macération 12 js pour extraire la couleur et les tanins

_____ Collage et filtration douce pour conserver les arômes.

Conditionnement : bouteille sérigraphiée SAVOIE, bouchon Nomacorc Green, carton de 6 bouteilles

Conseil et service : déboucher ½ heure avant de servir à température 14-16°

Accord Mets&Vins : en apéritif, charcuteries, viandes et fromages fermiers

