

VINS DE SAVOIE

DOMAINE MARECHAL JF

Site oenotouristique, 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

MARSANNE Réserve de Gabriel:

Cette cuvée unique en Savoie, donne un vin blanc souple et parfumé, ses arômes floraux et de noisette se développent particulièrement avec la maturité. Que ce vin vous délivre autant de plaisir, que Gabriel le grand père avait eu pour la planter et l'élaborer.

Surface : 0.20 Ha avec une densité de plantation de 6500 pieds à l'hectare

Cépage : Marsanne 100% cultivé en coteau enherbé sur un sol argilo calcaire

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

Age moyen des vignes : 80 ans que le grand père avait planté

Vinification : récolté à la main, pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation thermorégulée, élevage sur lies fines, batonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter gras et longueur en bouche), mise en bouteille après 6 mois minimum d'élevage sur lie.

_____ Collage et filtration douce pour conserver les arômes.

Conditionnement : bouteille de teinte antic, bouchon Nomacorc Green, carton de 6 bouteilles

Conseil et service : servir à température 10 et 12°

Accord Mets&Vins : Il s'appréciera à l'apéritif, parfait avec une quiche Lorraine, charcuteries, paëllas,



