

# 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](mailto:marechal.jf@free.fr)      Site : [www.marechal-apremont.com](http://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

#### L'APREMONT Cuvée le 20 GOURMAND :

*Les raisins bien mûr lui confère charme, rondeur et finesse.  
Vin gourmand qui libère une typicité olfactive très florale (aubépine) aux pointes minérales,  
sa fraîcheur en bouche rappelle des notes d'agrumes (citron, bergamote) .*

Surface : 7 Ha avec une densité de plantation de 6500 pieds à l'hectare

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

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

Age moyen des vignes : 30 ans que j'ai personnellement planté

Vinification : vendange mécanique. : pressurage pneumatique, débourbage 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 sérigraphiée SAVOIE, bouchon Nomacorc Green, carton de 6 bouteilles

Conseil et service : déboucher ½ heure avant de servir à température 10-12°

Accord Mets&Vins : apéritif, fondue, raclette, tartiflette, crustacées ....

