

Domaine Maréchal

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



SAVOIE - L'APREMONT CUVÉE LE 20 GOURMAND

Les raisins bien mûrs lui confèrent charme, rondeur et finesse. Robe jaune clair, reflets brillants. Nez de **fruits blancs** et d'**agrumes**, belle **fraîcheur minérale**. Attaque en bouche délicieuse, parfaitement équilibrée, sur le fruit.

SURFACE

7 hectares

DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds à l'hectare

CÉPAGE

Jacquère 100 %, cultivée 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 plantées

VINIFICATION

Vendange mécanique : pressurage pneumatique, débourage à froid, fermentation thermorégulée, élevage sur lies fines, bâtonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter du gras et de la longueur en bouche), mise en bouteille après un minimum de 6 mois d'élevage sur lies. Collage et filtration douce pour conserver les arômes.

CONDITIONNEMENT

Bouteille sérigraphiée SAVOIE, bouchon Nomacorc Green, carton de 6 bouteilles

CONSEIL & SERVICE

Déboucher une demi-heure avant de servir, à une température de 10 à 12°C

ACCORD METS & VINS

l'Apéritif, fondue, raclette, tartiflette, crustacés,...

