



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



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. Une bouche harmonieuse et longue, à la fois ronde et fraîche, marquée par une légère **note boisée**. Que ce vin vous procure autant de plaisir que Gabriel, le grand-père, en a eu pour le planter et l'élaborer.

SURFACE

0.20 hectare

DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds à l'hectare

CÉPAGE

Marsanne 100 %, cultivée en coteau enherbé sur un sol argilo-calcaire

MODE DE CULTURE

Palissage manuel, amendement organique, lutte raisonnée, ...

AGE MOYEN DES VIGNES

80 ans, plantées par le grand-père

VINIFICATION

Récolté à la main, pressurage pneumatique, débourbage 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 de teinte antic, bouchon Nomacorc Green, carton de 6 bouteilles

CONSEIL & SERVICE

Servir à une température de 10 à 12 °C

ACCORD METS & VINS

Il s'appréciera à l'apéritif, parfait avec une quiche lorraine, des charcuteries, des paëllas, ...

