



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



SAVOIE - L'APREMONT CUVÉE VIEILLE VIGNE

Belle robe jaune doré, brillante et éclatante. Le nez s'ouvre sur un bouquet d'**arômes de fruits blancs mûrs**, tels que la poire et la pomme. En bouche, ce vin agréablement concentré révèle des **notes d'agrumes** soutenues par une **délicate minéralité**. Un beau vin de gastronomie.

SURFACE

3 hectares

DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds à l'hectare

CÉPAGE

Jacquère 100 %, cultivée sur des coteaux enherbés, sur un sol argilo-calcaire

MODE DE CULTURE

Palissage manuel, amendement organique, certification biologique, ...

AGE MOYEN DES VIGNES

60 ans, d'origine familiale

VINIFICATION

Vendanges mécaniques. Pressurage pneumatique, suivi d'un débourbage à froid. La fermentation est conduite à température thermorégulée. L'élevage se poursuit sur lies fines avec bâtonnages (remise en suspension des lies afin de nourrir le vin et de lui apporter davantage de gras et de longueur en bouche). La mise en bouteille intervient après un minimum de 6 mois d'élevage sur lies.

CONDITIONNEMENT

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

CONSEIL & SERVICE

Servir à une température de 8 à 10 °C, déboucher une demi-heure avant consommation

ACCORD METS & VINS

Apéritif, crustacés, cuisine du monde...

