

AOP Savoie rouge

Les Molières

« Feu d'artifice sensoriel
au bouquet final torréfié »



Cépage	Mondeuse noire - Vendangé à la main
Terroir	Balcon de roche mère calcaire et éboulis
Vinification	Cuaison de 20 jours
Élevage	Élevé en fûts de différentes années
Degré	12°
Profil	Un vin rouge structuré par le cépage et le bois, en notes fruitées, épicées et torréfiées
Accords	Viandes de caractère et gibiers, Après quelques années, bel accord avec le chocolat noir
Service	16°C
Garde	À consommer dans les 15 ans
Évolution	Sur la jeunesse, la vanille enrobe les tanins vifs. Avec le temps, tout s'harmonise et se complexifie pour tendre vers l'anis étoilé, la muscade et des notes légèrement torréfiées.

2021

Des fruits rouges acidulés arrondis par une vanille légère

2020

De la framboise réglissée, des tanins affinés
et des notes de pain grillé et épicé, tout en gourmandise

2017

Entrelacement des notes boisées à celles du cépage
vers un équilibre gustatif flatteur
et une longueur marquée par sa finesse et son élégance