

AOP Savoie rouge - Cru St Jean de la Porte

Audacieuse

« *Le juste équilibre de la fraîcheur
et de la puissance* »



Cépage	Mondeuse noire - Vendangé à la main
Terroir	Moraine glaciaire et feuillets de marnes calcaires tithoniques
Vinification	Vendanges égrappées - Cuvaison de 10 à 15 jours
Élevage	Élevé en cuve
Degré	12°
Profil	Un vin rouge tonique dans lequel les fruits prédominent sur les épices
Accords	Viandes grillées Après 5 ans, bel accord avec le Reblochon
Service	16°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	Des tanins vifs et un fruit acide sur ses débuts évoluent vers des tanins plus fondus avec de la longueur et du fruit croquant et gourmand.

2022

Les reflets violine à la hauteur de la vivacité fruitée

2021

Le peps des fruits rouges et noirs frais porté par des tanins marqués

2020

De jolis fruits rouges (groseille, framboise, mûre)
avec une charpente tannique élégante