

AOP Savoie rouge - Cru Arbin

# Constance



« Le côté complexe de l'appellation  
doté d'une nature accessible »

<b>Cépage</b>	<b>Mondeuse noire - Vendangé à la main</b>
<b>Terroir</b>	<b>Éboulis de graviers avec structure argilo-calcaire</b>
<b>Vinification</b>	<b>Vendanges partiellement égrappées Cuvaison de 15 à 20 jours</b>
<b>Élevage</b>	<b>Élevé en cuve</b>
<b>Degré</b>	<b>12°</b>
<b>Profil</b>	<b>Un vin rouge structuré et velouté dont la charpente épicée révèle le fruit</b>
<b>Accord</b>	<b>Viandes de caractère et gibiers</b>
<b>Service</b>	<b>16°C</b>
<b>Garde</b>	<b>À consommer dans les 10 ans</b>
<b>Évolution</b>	<b>Sur la jeunesse, des baies noires sont mises en valeur. En évoluant, la charpente tannique s'allonge en rondeur avec des notes de fruits compotés et épicés.</b>

**2022**

**Des fruits déjà gourmands  
portés par des tanins épicés**