

AOP Savoie blanc

Distingué

« *Le juste équilibre des notes briochées
subtiles et délicates* »



| | |
|---------------------|--|
| <i>Cépage</i> | Chardonnay - Vendangé à la main |
| <i>Terroir</i> | Balcon calcaire |
| <i>Vinification</i> | Fermentation en cuve thermo-régulée |
| <i>Élevage</i> | Élevé sur lies fines pendant 8 mois |
| <i>Degré</i> | 12,5° |
| <i>Profil</i> | Vin blanc sec sur la fraîcheur fruitée |
| <i>Accords</i> | Vin d'apéritif ou en accompagnement de repas |
| <i>Service</i> | 12 à 14°C |
| <i>Garde</i> | À consommer dans les 5 ans |