

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