

AOP Savoie blanc - Crémant de Savoie

Envol

« Un envol de bulles fines et fruitées »



Cépages	Jacquère - Altesse - Chardonnay - Vendangé à la main
Terroir	Éboulis caillouteux et argilo-calcaire
Vinification	Soins spécifiques apportés au pressurage et à la sélection des jus Fermentation alcoolique traditionnelle en cuve thermo-régulée Prise de mousse en bouteille selon la méthode traditionnelle
Élevage	Prise de mousse 30 jours Élevage 24 à 36 mois Dégorgage au fur et à mesure des besoins
Degré	12,5°
Pression	5 bars
Profil	Des bulles fines pour un vin blanc sec aromatique
Accords	À l'apéritif Accompagnement d'une quiche, de fromages frais... Inédit : pour réaliser une fondue savoyarde et l'accompagner
Service	5 à 8°C
Garde	À consommer dans les 5 ans