

AOP Savoie blanc - Crémant de Savoie

# Envol

« Un envol de bulles fines et fruitées »



<b>Cépages</b>	Jacquère - Altesse - Chardonnay - Vendangé à la main
<b>Terroir</b>	Éboulis caillouteux et argilo-calcaire
<b>Vinification</b>	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
<b>Élevage</b>	Prise de mousse 30 jours Élevage 24 à 36 mois Dégorgage au fur et à mesure des besoins
<b>Degré</b>	12,5°
<b>Pression</b>	5 bars
<b>Profil</b>	Des bulles fines pour un vin blanc sec aromatique
<b>Accords</b>	À l'apéritif Accompagnement d'une quiche, de fromages frais... Inédit : pour réaliser une fondue savoyarde et l'accompagner
<b>Service</b>	5 à 8°C
<b>Garde</b>	À consommer dans les 5 ans