

AOP Savoie rouge

# Fougueux

« *Fougue, mystère,  
rareté d'un brevage oublié* »



<b>Cépage</b>	<b>Persan noir - Vendangé à la main</b>
<b>Terroir</b>	<b>Éboulis calcaires</b>
<b>Vinification</b>	<b>Vendanges égrappées Cuvaison de 10 à 15 jours</b>
<b>Élevage</b>	<b>Élevé en cuve 4/5 et en fûts 1/5</b>
<b>Degré</b>	<b>13°</b>
<b>Profil</b>	<b>Un vin rouge puissant aux notes aromatiques riches (fruits, épices, fumé...)</b>
<b>Accords</b>	<b>Parfait accompagnement des viandes rouges, du gibier</b>
<b>Service</b>	<b>16°C</b>
<b>Garde</b>	<b>À consommer dans les 15 ans</b>
<b>Évolution</b>	<b>De la fougue de la jeunesse avec des tanins marqués et des arômes puissants, il s'ouvre peu à peu sans perdre de sa force.</b>

## **2022**

Des notes fumées et tourbées et une bouche fruitée de griotte

## **2021**

Une bouche fraîche sur la finesse aromatique

## **2020**

Des arômes structurés sur une longueur gourmande