

AOP Savoie rouge

# Les Molières

« Feu d'artifice sensoriel  
au bouquet final torréfié »



<b>Cépage</b>	<b>Mondeuse noire - Vendangé à la main</b>
<b>Terroir</b>	<b>Balcon de roche mère calcaire et éboulis</b>
<b>Vinification</b>	<b>Cuaison de 20 jours</b>
<b>Élevage</b>	<b>Élevé en fûts de différentes années</b>
<b>Degré</b>	<b>12°</b>
<b>Profil</b>	<b>Un vin rouge structuré par le cépage et le bois, en notes fruitées, épicées et torréfiées</b>
<b>Accords</b>	<b>Viandes de caractère et gibiers, Après quelques années, bel accord avec le chocolat noir</b>
<b>Service</b>	<b>16°C</b>
<b>Garde</b>	<b>À consommer dans les 15 ans</b>
<b>Évolution</b>	<b>Sur la jeunesse, la vanille enrobe les tanins vifs. Avec le temps, tout s'harmonise et se complexifie pour tendre vers l'anis étoilé, la muscade et des notes légèrement torréfiées.</b>

**2021**

Des fruits rouges acidulés

**2019**

Du cassis réglissé, des tanins affinés  
et des notes épicées

**2017**

Entrelacement des notes boisées à celles du cépage  
vers un équilibre gustatif flatteur