

AOP Savoie blanc

# Originelle

« Précieuse palette fleurie  
d'un cépage alpin rare »



<b>Cépage</b>	Mondeuse blanche - Vendangé à la main
<b>Terroir</b>	Éboulis calcaire
<b>Vinification</b>	Fermentation en cuve thermo-régulée
<b>Élevage</b>	Elevé sur lies fines en cuve pendant 10 mois
<b>Degré</b>	13°
<b>Profil</b>	Vin blanc sec d'une belle finesse aromatique complexe
<b>Accords</b>	À l'apéritif Bel accompagnement des poissons de lac Joli accord avec les tommes
<b>Service</b>	12 à 14°C
<b>Garde</b>	À consommer dans les 5 à 10 ans
<b>Évolution</b>	D'une fraîcheur tendue vers une palette aromatique riche et complexe, le tout en délicatesse. Des notes florales intenses sur une longueur persistante.

**2023**

Un millésime chaleureux pour une expression très ronde et longue

**2021**

Une fraîcheur douce et des notes aromatiques complexes