

AOP Savoie blanc

# Prémice

« Aux origines de nos glaciers,  
une fraîche minéralité »



|                     |  |
|---------------------|--|
| <i>Cépage</i>       | Jacquère - Vendangé à la main  |
| <i>Terroir</i>      | Balcon calcaire sur roche mère   |
| <i>Vinification</i> | Fermentation en cuve thermo-régulée<br>et fermentation malolactique bloquée  |
| <i>Élevage</i>      | Élevé sur lies fines pendant 6 mois  |
| <i>Degré</i>        | 11,5°  |
| <i>Profil</i>       | Vin blanc sec entre fraîcheur zestée et minéralité fine  |
| <i>Accords</i>      | Idéal à l'apéritif<br>Accompagnement des huîtres et crustacés,<br>du fromage de chèvre frais<br>Accord de terroir avec la fondue savoyarde |
| <i>Service</i>      | 10°C   |
| <i>Garde</i>        | À consommer dans les 5 ans   |