

AOP Savoie rouge

# Vertige

« *L'intense harmonie  
d'un savoir-faire prestigieux* »



<b>Cépage</b>	<b>Mondeuse noire - Vendangé à la main</b>
<b>Terroir</b>	<b>Éboulis calcaires à structure argileuse</b>
<b>Vinification</b>	<b>Fermentation et macération pendant 1 mois en fûts (demi-muids) 1/2 vendanges égrappées et 1/2 grappes entières</b>
<b>Élevage</b>	<b>Élevé 9 mois dans les mêmes fûts</b>
<b>Degré</b>	<b>12°</b>
<b>Profil</b>	<b>Un vin rouge de garde, charnu et complexe, avec une aromatique riche et délicate</b>
<b>Accords</b>	<b>Viandes rouges</b>
<b>Service</b>	<b>16°C</b>
<b>Garde</b>	<b>À consommer dans les 15 ans</b>
<b>Évolution</b>	<b>Une cuvée complexe et structurée qui a de belles années devant elle. Le savoir-faire favorise l'aromatique riche et persistante.</b>

## **2018**

**Un profil gourmand pour ce millésime solaire :  
fruits rouges épanouis, épices chaleureuses, longueur marquée**