

AOP Savoie rouge

Obstinée

« Composé de saveurs, équilibre
d'épices et de fruits compotés »



<i>Cépage</i>	Mondeuse noire - Vendangé à la main
<i>Terroir</i>	Balcon et éboulis calcaires
<i>Vinification</i>	Vendanges égrappées - Cuvaison de 8 à 10 jours
<i>Élevage</i>	Élevé en cuve
<i>Degré</i>	12°
<i>Profil</i>	Vin rouge épicé et léger
<i>Accords</i>	Accompagnement des charcuteries et des viandes rouges
<i>Service</i>	16 à 18°C
<i>Garde</i>	À consommer dans les 5 ans