



CHARDONNAY

MONTEE DES CREMAILLERES

« Vin riche et chaleureux marqué par un élevage discret, la bouche est ample, briochée. »

Appellation : AOP Vin de Savoie

Cépage : Chardonnay

Age des vignes : 25 ans

Rendement : 50 hl/ha

Terroir : éboulis calcaires

Surface de Production : 0,80 ha

Vendange : manuelle et machine avec tri à la vigne

Vinification : traditionnelles en cuves inox thermorégulées ainsi qu'en fûts de 3 vins. 100 % fermentation malo-lactique.

Elevage : 10 mois en cuve inox et fûts (15% de la cuvée est vinifié et élevé en fûts) avec batonnage des lies.

Dégustation :

- **Visuel** : belle robe brillante et limpide à la teinte dorée à reflets nacrés.
- **Nez** : le premier nez est caractérisé par des notes briochées qui après aération révèlent une expression capiteuse et intense où le fruit raffiné est associé à des notes fleuries et épicées : vanille, acacia, ananas au jus, zeste d'agrumes, pain d'épices, pierre à fusil.
- **Bouche** : elle est ample et chaleureuse. On retrouve la puissance aromatique épanouie du nez qui s'appuie sur une belle minéralité ce qui lui confère longueur et rémanence.

Vieillessement : 2 à 6 ans

Accord Mets/vins : cassolette de noix de Saint Jacques.

