



MONDEUSE

LE COZ

« Vin corsé et généreux, avec une belle intensité aromatique typique du cépage, qui se marie bien avec la structure tannique. »

Appellation : AOP Vin de Savoie

Cépage : Mondeuse

Age des vignes : 20 ans

Rendement : 50 hl/ha

Terroir : éboulis calcaires

Surface de Production : 2 ha

Vendange : manuelle avec tri à la vigne

Vinification : traditionnelle, vendange égrappée, avec remontages doux quotidiens, cuvaision de 10 jours, fermentation malo-lactique.

Elevage : 12 mois, en fûts de 3 vins (50%) ainsi qu'en cuve inox (50%)

Dégustation :

- **Visuel** : couleur soutenue à la robe rubis sombre avec des reflets violets, limpide.
 - **Nez** : il demande à s'aérer pour découvrir une expression concentrée où le caractère de fruit frais voisine avec les notes fleuries, épicées et boisées : café, cacao, poivre, violette, myrtille, petits fruits noirs.
 - **Bouche** : on retrouve beaucoup de matière tannique qui donne une attaque charnue et très aromatique (cacao, poivre petites baies noires...), bel équilibre.
-

Vieillessement : 2 à 8 ans

Accord Mets/vins : gibiers de montagne, côte de bœuf, ou encore moelleux au chocolat.

