



## CREMANT DE SAVOIE

---

### BRUT

« Vin d'une grande finesse et élégance avec de jolies notes d'agrumes et de fruits blancs. »

Appellation : AOP Vin de Savoie

Cépages : Jacquère (45%) – Altesse (30%) – Chardonnay (25%)

Age des vignes : 25 ans

Rendement : 70 hl/ha

Terroir : éboulis calcaires

Surface de Production : 0,60 ha

Vendange : manuelle avec tri à la vigne dans caisses ajourées

Vinification : traditionnelle en cuves inox thermorégulées ; pressurage champenois.

Elevage : 9 mois en cuve inox avec batonnage des lies ; tirage au domaine. Avec élevage sur lattes de 12 mois minimum dans nos chais

Dosage : 6 g/l

---

Dégustation :

- **Visuel** : robe or pâle limpide et brillante ; l'effervescence est très fine.
- **Nez** : le nez est caractérisé par des notes d'agrumes (pamplemousse) ; des notes fleuries (fleurs blanches) et fruitées (pêche blanche).
- **Bouche** : l'effervescence est présente avec des bulles très fines, la bouche est ample, avec une belle minéralité en finale.

---

Accord Mets/vins : tout simplement à l'apéritif, ou au cours d'un repas pour agrémenter par exemple des coquilles St Jacques, un tartare de poisson, un risotto ou encore des viandes blanches.

