



C'était la petite goutte quotidienne de nos grand-mères. Hors norme, vin d'avenir, bel équilibre entre tanins francs et fruits noirs bien mûrs. Quand les vins « sudistes » se font trop lourds, la mondeuse prend toute sa place !

Cépage 100% Mondeuse, cépage savoyard.

Terroir Bas de coteaux argilo calcaire (argile dominant) et moraines glaciaires. Exposé sud, sud-ouest.

Viticulture Agriculture biologique avec introduction de méthodes issues de la biodynamie.

2020 est le premier millésime à avoir la certification AB. Entretien du sol par griffage et fauchage. Respect de l'équilibre des sols et de la plante. Ebourgeonnage, palissage, effeuillage pour optimiser la maturation des raisins. Respect des phases lunaires pour les travaux majeurs à la vigne (taille, écimage, ...).

Récolte entre mi-septembre et mi-octobre sur observation et dégustation des baies et des pépins.

Rendement : 40 à 50 hl/ha. Récolte et transport en caisse de 300 kg pour limiter l'écrasement des baies.

Vinification Tri des baies. Egrappage 50 % suivant le millésime. Cuvaion de 10 jours. Elevage de 12 mois. Respect des phases lunaires pour les travaux à la cave. Mise en bouteille en septembre. Taux de sulfites total à la mise en bouteille inférieur à 30 mg/l.

Dégustation

Robe : soutenue, pourpre, reflets et liseris violine pendant sa jeunesse.

Nez de violette, fruits rouges et poivre. **Bouche** : fruits rouges et épices soutenu par la structure tanique.

Accords gastro.

Pot au feu, bœuf en sauce ou rôti, coq au vin, gibier, fromage, Tomme de Savoie.

