



Toujours le bon raisin sorti de derrière les Granges. La rondeur des demi-muids, le fruit et la précision des amphores. Un assemblage plutôt de « manière de faire à la cave » que de terroirs. La patte et l'humeur du vigneron orchestrent. Tout est alors possible !

Cépage 100% Mondeuse, cépage savoyard

Terroir sur éboulis calcaires et moraines glaciaires.

Viticulture **En conversion en agriculture biologique depuis 2017.** 2020 sera le premier millésime à avoir la certification AB (disponible courant 2022). 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 fin août et fin septembre, vendanges à la main, en caisses de 300 kg pour éviter l'écrasement des baies.

Vinification Tri des baies à la main. Egrappage à 100%. Levures indigènes. Décuvage par gravité après 17 à 21 jours de macération en demi-muids de 600 litres. Elevage de 18 mois minimum en demi-muids et amphore. Filtration légère. Taux de sulfites total à la mise en bouteille inférieur à 30 mg/l. Respect des phases lunaires pour les travaux en cave.

Dégustation **Robe** : pourpre, reflet et liseris violette pendant sa jeunesse. **Nez** : mûre, poivre vert et violette, sous bois et viande fumée. **Bouche** friande et charnue soutenue par la structure tanique.

Accords gastro. Pot au feu, bœuf en sauce ou gibier, tome de Savoie, Beaufort, Abondance.

