



- Cépage** persan 100 % savoyard, originaire de la vallée de la Maurienne
- Terroir** Coteaux d'éboulis argilo-calcaire exposés plein ouest
- Viticulture** en agriculture biologique certifiée
- Récolte** Manuelle 2^{ème} quinzaine de septembre, rendement 35 à 50 hl / ha. Petite parcelle, production limitée.
- Vinification** 100 % égrappé, sans SO2, 7 à 10 jours, élevage en cuve et amphore jusqu'aux vendanges suivantes. Mise en bouteille en lune favorable avec un taux total de soufre après la mise inférieur à 30 mg/ l.
- Dégustation** **Robe** : soutenue, pourpre, reflets violine. **Nez** de fruits rouges, fraise, framboise. **Bouche** : fruits rouges, groseille, caseille, soutenue par une acidité tonique.

Accords mets-vin : Tapas, charcuterie, tarte au chocolat.

