

VIN DE SAVOIE
APREMONT "1248"

ENCEPAGEMENT : 100% Jacquère.

TERROIR: Éboulis calcaire du Mt Granier.

TAILLE: Guyot simple de 6 yeux.

RENDEMENT DU DOMAINE: 50hl/ha

RENDEMENT DE LA CUVÉE: 50 hl/ha

VINIFICATION: vendanges manuelles

Pressurage doux et long des grappes entières. fermentation naturelle sans intrant(levures ou SO₂) , à basse température pendant 4 à 6 semaines. Malo faite. Sulfitage à la mise en bouteille.

ELEVAGE: En cuve sur fines lies sans bâtonnage.

ACCORDS METS/VINS: Bonbon de saumon au sésame, poisson du lac.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION: Le nom de cette cuvée rappelle la catastrophe de la nuit du 24 au 25 Novembre 1248 où un gigantesque éboulement recouvrit une partie de la cluse de Chambéry et de la vallée du Grésivaudan laissant apparaître , culminant à plus de 900 m, la plus haute falaise de France. Cette vigne, plantée, sur les éboulis, par notre grand-père en 1919, produit ce vin au nez fleuri, à la minéralité rafraîchissante et à la belle structure fruitée.