

VIN DE SAVOIE

Arbin MONDEUSE « *La Belle Romaine* »

ENCEPAGEMENT : 100% Mondeuse

TERROIR: la moraine glaciaire nappée de sédiments argilo-calcaires du Kimméridgien

TAILLE: cordon de Royat avec 3 coursons de 2 yeux maximum

RENDEMENT DE LA CUVÉE: 45 hl/ha

VINIFICATION: vendanges manuelles. Macération d'une dizaine de jours des grappes entières et partiellement éraflées. Vinification naturelle (levures indigènes et sans ajout de SO₂)

ELEVAGE: En cuve inox sur fines lies sans bâtonnage.

ACCORDS METS/VINS: la charcuterie artisanale , la Tome des Bauges, le civet de lapin, l'entrecôte marchand de vin

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION: C'est l'âme de la Savoie qui s'exprime dans cette cuvée, fer de lance de notre Domaine, régulièrement primée dans les Concours et citée dans les guides. Vin exceptionnel, floral, fruité et épicé : la robe est brillante et violette, le nez est un bouquet complexe de violette, de pivoine et d'iris. La bouche savoureuse, racée, d'une belle fraîcheur minérale est profonde avec des tanins, parfois aiguisés dans leur jeunesse, fins et soyeux après élevage d'un ou deux ans. Sa finesse et son élégance sont la signature du Domaine Genoux.