

VIN DE SAVOIE
ARBIN "Le Comte Rouge"

ENCEPAGEMENT : 100% Mondeuse

TERROIR: la moraine glaciaire nappée de sédiments argilo-calcaires

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

RENDEMENT DU DOMAINE: 50hl/ha

RENDEMENT DE LA CUVÉE: 40 hl/ha

VINIFICATION: vendanges manuelles, raisins éraflés, macération pré-fermentaire à froid suivi d'une fermentation d'une dizaine de jours à la bourguignonne mais avec les levures indigènes

ELEVAGE: malo faite les vins sont entonnés en barriques partiellement neuves pour un élevage de 8 à 12 mois

ACCORDS METS/VINS: cette GRANDE bouteille conviendra à une marinade de gibier, à une tomme de Savoie ou au fameux reblochon.

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION: Un pourpre intense dans le verre puis une symphonie d'arômes où se mêlent épices, fourrure, muscade. Mais c'est en bouche que se produit l'explosion des sensations : tanins complexes et denses, qualité de la rétro-olfaction. Son incomparable longueur en bouche fait de ce vin une réussite digne d'Amédée VII Comte de Savoie dit le Comte Rouge et qui avait vigne sur

nos coteaux.