

VIN DE SAVOIE

Arbin MONDEUSE « *La Noire* »

**ENCEPAGEMENT** : 100% Mondeuse

**TERROIR**: la moraine glaciaire nappée de calc-shistes

**TAILLE**: cordon de royat avec 2 coursons de 2 yeux maximum

**RENDEMENT DE LA CUVÉE**: 25 hl/ha

**VINIFICATION**: vendanges manuelles issue du micro-terroir de Mérande. Les grappes entières sont déposées délicatement en cuve où elles fermenteront pendant plusieurs semaines, à l'ancienne, avec un léger foulage aux pieds pendant la première semaine.

**ELEVAGE**: Malo en barriques de chênes de 500l neuves, puis élevage sur fines lies .

**ACCORDS METS/VINS**: Civet de lièvre aux pâtes fraîches, pavé de biche ou estouffade de joue de boeuf.

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**: son terroir exceptionnel et un « mignonnage » de cette parcelle aboutit chaque année à cette cuvée magique, unique en Savoie par son équilibre, sa structure, sa minéralité et la concentration de ses arômes : myrtille, violette, épices douces et cèdre.

*Un Grand vin de garde !*