

DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

Marie Clothilde



Couleur : rouge

Appellation : A.O.P Vin de Savoie Rouge

Cépage : 100% Mondeuse

Âge des vignes : 12 ans

Densité : 8000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Nom de la parcelle : Les Châteaux - Chignin

Type de sol : argilo – limoneux calcaire

Roche mère à 15 cm

Exposition : Sud

Pente : 40%

Mode de culture :

Certifié AB par Ecocert

Vinification / Élevage :

Récolte : Manuelle, transport du raisin en caisse, il doit arriver intact à la cuverie

Vinification : Macération à froid pendant 12-24 heures

Départ en fermentation spontanée par les levures indigènes

Encuvage de 2 à 3 semaines / Foulage léger aux pieds

Fermentation malolactique faite

Élevage en demi-muids de 600 litres de 2-3 vins

SO2 total : 30 mg/l

Température de dégustation : 15°

Dégustation : Couleur soutenue, robe grenat sombre à reflet violette.

Le nez révèle une expression pimentée où les arômes de fruits se mélangent à des notes fleuries et poivrées : Rose, cassis et prunelle, poivre et piment. En bouche, l'énergie et la fraîcheur ressortent donnant de la nervosité au vin. La tonicité et le grain minéral précise l'aromatique et la verdure apporte de la charpente.

Plats conseillés : Viandes en sauces, gibiers, fromages (tommes de Savoie, Reblochon).

Garde : 10 ans