

283, Route Les Chenevaz  
74130 AYSE - France  
Tél : 33 (0)4 50 97 05 63



## Mont-Blanc Brut Zéro 2015

Couleur : Mousseux  
Vin de Savoie AOP

### Cépage(s)

100% Gringet.  
Cépage endémique de la Savoie.

### Terroir

Sélection parcellaire sur éboulis calcaire du Massif du Chablais : petits cailloux.

Exposition : Sud  
Altitude : 450 m

Rendement parcellaire : 50HL/Ha

### Vinification

Méthode Traditionnelle : Millésimé brut zéro (aucun dosage).

Vieillessement sur lattes entre 2 et 3 ans min.

Cet élevage prolongé apporte complexité et densité au vin.

Degré : 12,5 °

---

### Notes de dégustation

Nez floral et fruité.  
Fraîcheur crémeuse, saveurs d'écorces d'agrumes.

Conservation : 3 à 4 ans.  
Température de service : 8°C.