

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.