

Domaine Belluard

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



Les Perles du Mont-Blanc 2016

Une bulle typiquement montagnarde
Couleur : Mousseux
Vin de Savoie AOP

Cépage(s)

100 % Gringet
Vieux cépage autochtone Savoyard.

Terroir

Exposition : Sud
Altitude : 450 m

Eboulis calcaires du massif du Chablais : petits cailloux.
Sédiments de glacier : strates-argilo calcaire.

Rendement parcellaire : 55HL/Ha

Vinification

Méthode Traditionnelle :

Pas de levurage, filtration grossière sur terre blanche.
Elaboré selon la méthode champenoise et élevé deux ans sur lattes minimum.

Degré : 12,5 °

Notes de dégustation

Nez floral et fruité. La mise en bouche se caractérise par sa finesse et sa minéralité.
Il accompagnera avec bonheur toutes les réceptions tant à l'apéritif qu'au dessert et pourquoi pas tout au long du repas si l'on veut faire durer le plaisir.

Conservation : 2 à 3 ans.
Température de service : 8°C.

Commentaires

Aussi léger et frais que l'air de nos montagnes.