

Domaine Belluard

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



Le Feu 2017

Couleur : Blanc
Vin de Savoie AOP

Cépage(s)

100 % Gringet.
Vieux cépage autochtone Savoyard.
Un cépage à maturation tardive.

Terroir

Un Terroir avec une géologie très particulière :
Sédiments de cascades glacières composés d'argile rouge chargé en alumine de fer.

Altitude : 450 m
Exposition : Sud-est

On y trouve des vignes en très forte pente (+ de 40 %).
Une exposition remarquable à l'origine de la typicité de ce vin.

Rendement parcellaire : 35HL/Ha

Vinification

Vendange manuelle.
Pressurage pneumatique (très doux).

Vinification et Elevage traditionnelle :

Fermentation alcoolique et malo-lactique faite avec levure et bactéries indigènes (naturel :
lié au terroir).

L'élevage est effectué à l'aide de cuves ovoïdes en béton.

Filtration grossière sur terre blanche.

Dose de SO2 total : - de 30 de mgr/l

Degré : 12,5° Naturel.

Notes de dégustation

Nez floral et fruité, bouche dominante de fruits exotiques (agrumes) et de pêche blanche avec une note mentholé qui lui confère fraîcheur et minéralité ce qui lui apporte au final, finesse et équilibre.

Cette concentration et cet équilibre du Gringet feront chanter les écrevisses, les quenelles de

Domaine Belluard

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

brochets, les langoustines, coquilles Saint Jacques ainsi que les poissons nobles.

Conservation : 6 à 10 ans
Température de service : 12 °C.