

# Domaine Belluard

---

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



## Le Feu 2019

Vieux cépage autochtone Savoyard  
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

On y trouve des vignes en très forte pente (+ de 40 %).

Une exposition remarquable à l'origine de la typicité de ce vin.  
Exposition : Sud-est Rendement parcellaire : 35HL/Ha

### Vinification

Vendanges manuelles.

Pressurage pneumatique (très doux).

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

Elevage cuve béton.

Filtration grossière sur terre blanche.  
Dose de SO2 total : 20 de mgr/l.

---

### 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 brochets, les langoustines, coquilles St Jacques ainsi que les poissons nobles.

# Domaine Belluard

---

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

Il est conseillé de le carafer avant de le servir, afin d'enlever le gaz carbonique naturel du vin.

Conservation : 6 à 10 ans.

Température de service : 12 °C.

## Commentaires

Le Feu est l'un des plus beaux terroirs d'Ayse ou le Gringet trouve l'une des ces plus belles expressions