



DOMAINE DES
GRANGES LONGES



Abymes

APPELLATION

AOP SAVOIE

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE

ABYMES

MILLÉSIME

2020

CÉPAGE

100% JACQUÈRE

ALCOOL

11,5° VOL.

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir argilo-calcaire. Présence de moraine glacière et d'éboulis calcaires. Exposition Sud-Ouest en coteaux, face au Mont Granier. Culture conventionnelle et raisonnée. Taille en Guyot mixte. Vendange mécanique sur 2,7 Ha. Pressurage direct. Fermentation alcoolique à basse température en cuve inox. Collé, soutiré et filtré.

Dégustation

Robe jaune pâle, reflets verts, limpide et brillant. Au nez, fruits à chair blanche, agrumes et fleur d'aubépine. En bouche, une belle fraîcheur, un vin léger et tendu tout en simplicité soutenu par une belle minéralité.

Et qu'est-ce qu'on mange avec ?

Idéal à l'apéritif seul ou accompagné, huîtres, escargots au beurre persillé, poissons de lac ou de mer, filet de féra façon meunière accompagné de pommes de terre vapeur et d'espuma de fenouil, fromages de vache ou de chèvre peu affinés, AOC Chevrotin.

Service



TEMPÉRATURE

Entre 10°C et 12°C



OPTIMUM DE DÉGUSTATION

2022-2023

Expédition

De 6 à 12 Bouteilles
8,10€ / btl.

De 12 à 24 Bouteilles
7,30€ / btl.

De 24 à 36 Bouteilles
7€ / btl.

Domaine des Granges Longes
401 Route de Myans
73800 Les Marches
06 84 59 14 80
domainedesgrangesslonges.com