



DOMAINE DES
GRANGES LONGES



Pinot

APPELLATION

AOP SAVOIE

MILLÉSIME

2020

CÉPAGE

100% PINOT NOIR

ALCOOL

12,5° VOL.

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir argilo-calcaire. Présence de moraine glacière et d'éboulis calcaire. Exposition Sud-Ouest en côteaux, face au Mont Granier. Culture conventionnelle et raisonnée. Taille en Guyot mixte. Vendange mécanique sur 40 Are. Macération de 9 jours. Fermentation alcoolique et malolactique à basse température, mis en fût de chêne pendant 6 mois puis assemblage avec 1/3 en cuve inox. Collé, soutiré et filtré.

Dégustation

Robe cerise burlat, limpide et brillante. Un nez plutôt intense avec des notes de baies rouges, de poivre et de violette. En bouche, fraîcheur et légèreté, un vin profond aux tanins souples et denses.

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

Salade de foies de volailles, rôti de chevreuil saignant au four avec purée de topinambour et frites de patate douce, côte de bœuf au barbecue, cuisine Thai épicée, chili con tofu, moussaka, forêt noire.

Service



TEMPÉRATURE

Entre 14 et 16°C



OPTIMUM DE DÉGUSTATION

2022-2024

Expédition

De 6 à 12 Bouteilles
10,30€ / btl.

De 12 à 24 Bouteilles
9,50€ / btl.

De 24 à 36 Bouteilles
9,20€ / btl.

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