



DOMAINE DES
GRANGES LONGES



Chaperon Rouge

APPELLATION

AOP VIN DE SAVOIE

MILLÉSIME

2021

CÉPAGE

100% GAMAY

ÂGE DES VIGNES

45 ANS

PRODUCTION

400 Bouteilles & 100 BIB

ALCOOL

11,5° VOL.

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir argilo-calcaire. Présence de moraines glacières et d'éboulis calcaires. Exposition Sud-Ouest en coteaux, face au Mont Granier. Culture conventionnelle et raisonnée. Taille en Guyot mixte. Vendange mécanique sur 20 Ares. Macération de 9 jours. Fermentation alcoolique et malolactique à basse température en cuve inox. Collage, soutirage et filtrage.

Dégustation

Robe rubis claire, reflets grenadine, limpide et brillante. Au nez, baies rouges fraîches notamment de groseille, une touche végétale et une pointe fumée. En bouche, fraîcheur et légèreté, tanins minces et enrobés, un pur vin « de copain » !

Comment l'accompagner ?

À l'apéritif accompagné de charcuterie de saison, carpaccio de bœuf accompagné de copeaux d'Abondance, baies de Goji et gressins, salade César, œuf en meurette, barbecue, cuisine du monde, sushis, salade de fraises.

Service



TEMPÉRATURE

Entre 12°C et 14°C



CARAFAGE

Non



OPTIMUM DE DÉGUSTATION

1 à 3 ans

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