



DOMAINE DES
GRANGES LONGES



Terre d'Enfance

APPELLATION

AOP VIN DE SAVOIE

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE

LES ABYMES

MILLÉSIME

2021

CÉPAGE

100% JACQUÈRE

ÂGE DES VIGNES

40 ANS

PRODUCTION

3500 BOUTEILLES

ALCOOL

11° 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 2,7 Ha. Pressurage direct doux et long. Débourageage rapide en cuve réfrigérée. Fermentation alcoolique à basse température en cuve inox. Collage, soutirage et filtrage..

Dégustation

Belle robe, d'un jaune pâle limpide et brillant. Le nez subtil et élégant sur l'anis, les agrumes et le bonbon anglais. En bouche, sa fraîcheur, soutenue par une légère amertume, en fait un vin délicat et fluide. La rétro-olfaction fait ressortir des notes végétales ainsi qu'une profonde minéralité exprimée notamment par des arômes de silex.

Comment l'accompagner ?

Idéal à l'apéritif, huîtres, sushis, poissons de lac ou de mer, filet de féra façon meunière accompagné de pommes de terre vapeur et de son espuma de fenouil, asperges vertes sauce au beurre blanc, fromage frais à l'échalote et fines herbes.

Service



TEMPÉRATURE

Entre 10°C et 12°C



CARAFAGE

Non



OPTIMUM DE DÉGUSTATION

2022-2024