MONDEUSE DE SAVOIE dom Chapot 2021 75 cl

Le nez développe un bouquet floral de violette et de poivre concassé accompagné d'arômes de cassis, de myrtilles. La bouche est délicate, présentant d

Référence : 410504

Prix : 12.85 €

Descriptif :

MONDEUSE de SAVOIE dom Chapot 2021 75 cl

Philippe Chapot exploite depuis 1996 les 10 ha de la propriété familiale(3 ème génération) située à 8 kms de Chambéry sur un terroir exceptionnel qui s'est orientée vers la viticulture ancestrale.

notes de dégustation :

Le nez développe un bouquet floral de violette et de poivre concassé accompagné d'arômes de cassis, de myrtilles**.** La bouche est délicate, présentant des arômes de truffes, de pruneau, de griotte légèrement tannique et poivrée

cépage : 100% mondeuse, Vinification semi carbonique, après un égrappage partiel, les raisins sont encuvés au tapis pour ne pas écraser les grains.Une fermentation de 8 à 12 jours en cuves thermorégulées.

accords : saucisse fumée, andouillette grillée,tarte au reblochon, pot au feu, raclette savoyarde,carbonade à la Flamande,

T°S: 14 - 16°C

G: 2025- 2026

Lien vers la fiche du produit