

VIN BLANC

IGP Vin des Allobroges "Avalanche La Blanche"

Cousin de la plus répandue Mondeuse noire, la Mondeuse blanche est un cépage encore peu courant et dit "confidentiel", c'est-à-dire endémique et propre au territoire savoyard. Pour obtenir toutes les qualités de notre Avalanche La Blanche, nous cultivons la Mondeuse blanche sur un terroir de moraine glaciaire, capable d'influencer positivement la vigne en stressant modérément les plants. Constitué de débris rocheux laissés par le retrait des glaciers, ce terroir est ainsi idéal pour concentrer les arômes dans les raisins.



Cépage : 100% Mondeuse blanche



Age des vignes : 10 ans



AVALANCHE LA BLANCHE

Un procédé traditionnel au service de notre IGP Vin des Allobroges Avalanche La Blanche

Le pressurage lent auquel est soumise notre Mondeuse blanche nous permet de contrôler précisément l'amertume de l'Avalanche La Blanche et son caractère herbacé. La fermentation en cuve et en fût est précédée d'un débourbage à froid. Attachés à une production naturelle, nous procédons à une vinification sur levures indigènes et sans soufre. Nous consacrons 8 mois à l'élevage sur fines lies de notre IGP à raison de 80% en cuve inox et 20% en demi-muid. Il s'agit sans conteste d'un vin blanc qui gagne à être connu et partagé.

[CONTACTEZ-NOUS](#) →

AVALANCHE LA BLANCHE

Arômes

La moraine glaciaire donne un vin aux nuances distinctement minérales et une fraîcheur remarquable. Ce type de sol participe au maintien d'une certaine acidité dans les grains, nécessaire à l'obtention du caractère frais et vif de notre Avalanche La Blanche. Elle se distingue par ses notes fumées particulièrement intéressantes. On y décèle également des notes délicates de tilleul. De belle structure, elle développe son acidité vivifiante pour une dégustation des plus plaisantes.

[COMMANDER](#) →



AVALANCHE LA BLANCHE

Accords mets/vin

Afin de savourer pleinement les arômes uniques de notre Avalanche La Blanche et de valoriser les saveurs des mets composant votre repas, nous vous recommandons de l'accompagner de coquilles Saint Jacques, d'un homard cuisiné ou encore d'un plateau de fromages.



Arômes de tilleul et notes fumées



Vin gourmand



Vieillessement conseillé entre 3 et 5 ans

AUTRES VINS

Découvrez notre sélection de vins blancs

[DÉCOUVRE NOS BLANCS](#) →

