

AOP Vin de Savoie Arbin Mondeuse "Avalanche"

La Mondeuse cultivée sur un sol profond à dominante argile rouge en Savoie offre un profil de vin distinct, riche en arômes et en structure, capable de se distinguer par sa rondeur et sa profondeur aromatique. Ce type de terroir met en valeur la capacité de la Mondeuse à produire des vins de caractère qui expriment pleinement les nuances du sol sur lequel ils sont cultivés. Unique, ce cépage bénéficie grandement de l'influence de l'argile rouge, dont la capacité de rétention d'eau évite à la vigne un stress hydrique. Il en résulte un vin riche et charnu, mettant pleinement à l'honneur la Mondeuse dans toute sa splendeur.



Cépage : 100% Mondeuse



Âge des vignes : 40 ans



AVALANCHE ROUGE

L'AOP Vin de Savoie Avalanche, parfaite représentante de notre production traditionnelle

Récolte des grains exclusivement manuelle et éraflage partiel constituent le point de départ de la production de notre AOP Vin de Savoie Avalanche. Nous conservons ainsi la structure tannique de la Mondeuse. La macération est faite de manière traditionnelle et s'étend sur une durée d'environ douze jours. L'Avalanche connaît elle aussi une vinification sans soufre et sur levures indigènes. L'élevage, enfin, se compose de 80% en cuve inox et 20% en demi-muid.

[CONTACTEZ-NOUS →](#)

AVALANCHE ROUGE

Arômes

L'Avalanche Rouge est idéale pour sublimer les viandes rouges, en particulier les côtes de bœuf et tous types de gibiers. Elle saura également relever les plats à base de magrets de canard.

[COMMANDER →](#)



AVALANCHE ROUGE

Accords mets/vin

L'Avalanche Rouge est idéale pour sublimer les viandes rouges, en particulier les côtes de bœuf et tous types de gibiers. Elle saura également relever les plats à base de magrets de canard.



Arômes de fruits rouges et d'épices



Bouche fine et ronde



Vieillessement conseillé entre 5 et 10 ans

AUTRES VINS

Découvrez notre sélection de vins rouges

[DÉCOUVRIR LES ROUGES →](#)

