

CRÉMANT

Le profil unique de notre AOP Crémant de Savoie

Nous produisons notre AOP Crémant de Savoie à partir du cépage emblématique de la Savoie qu'est la Jacquère, de Mondeuse et de Chardonnay, cultivés sur un éboulis argilo-calcaire. Nous tirons le meilleur de chacun d'entre eux afin d'obtenir une alliance parfaite et une préservation optimale du caractère de notre production. Reflet du terroir savoyard, notre AOP Crémant de Savoie illustre également notre maîtrise de la vinification effervescente.



Appellation : AOP Crémant de Savoie



Subtile association de Jacquère, Mondeuse et Chardonnay

TÉLÉCHARGER LA FICHE PRODUIT →



CRÉMANT DE SAVOIE

De fines bulles au service de notre AOP Crémant de Savoie

La récolte se fait en caisse ajourée de 25 kg, suivie d'un pressurage lent et doux destiné notamment au contrôle de saveurs trop herbacées et amères. L'élevage sur lattes s'étend sur 18 mois et donne lieu à l'obtention d'un Crémant de Savoie Brut Nature, zéro dosage. A la clé, un vin mousseux à la personnalité exaltée.

CONTACTEZ-NOUS →

AVALANCHE LA BLANCHE

Accords mets/vin

L'AOP Crémant de Savoie de notre domaine viticole se déguste aussi bien par plaisir que pour célébrer vos grands événements. Aussi, il s'adapte parfaitement aux apéritifs ainsi qu'aux fins de repas. Nous vous invitons vivement à l'accompagner d'un gâteau de Savoie.



Vieillessement conseillé entre 3 et 5 ans

AUTRES VINS

Découvrez notre sélection de vins blancs

DÉCOUVRE NOS BLANCS →

