

283, les Chenevaz

74130 AYSE

France

Tél : 33 (0)4 50 97 05 63



## Ayse 2008 - Méthode Traditionnelle

Une bulle typiquement montagnarde

Couleur : Mousseux

Vin de Savoie AOP

Référence : AYS08

### Cépage(s)

100 % Gringet

Vieux cépage autochtone Savoyard.

### Terroir

Exposition : Sud

Altitude : 450 m

Eboulis calcaires du massif du Chablais : petits cailloux.

Sédiments de glacier : strates-argilo calcaire.

Rendement parcellaire : 55HL/Ha

### Vinification

Traditionnelle : Pas de levurage, filtration grossière sur terre blanche.

Elaboré selon la méthode champenoise et élevé deux ans sur lattes.

Degré : 12,5 °

---

### Notes de dégustation

Nez floral et fruité. La mise en bouche se caractérise par sa finesse et sa minéralité.

Il accompagnera avec bonheur toutes les réceptions tant à l'apéritif qu'au dessert et pourquoi pas tout au long du repas si l'on veut faire durer le plaisir.

Conservation : 2 à 3 ans.

Température de service : 8°C.

### Commentaires

Aussi léger et frais que l'air des montagnes.