

Domaine Belluard

283, les Chenevaz

74130 AYSE

France

Tél : 33 (0)4 50 97 05 63



Le Feu 2010

Vieux cépage autochtone Savoyard

Couleur : Blanc

Vin de Savoie AOP

Référence : FEU10

Cépage(s)

100 % Gringet.

Vieux cépage autochtone Savoyard.

Un cépage à maturation tardive.

Terroir

Un terroir avec une géologie très particulière :

Sédiments de cascades glacières composés d'argile rouge chargé en alumine de fer.

On y trouve des vignes en très forte pente (+ de 40 %). Altitude : 450 m

Une exposition remarquable à l'origine de la typicité de ce vin. Exposition : Sud-est

Rendement parcellaire : 35HL/Ha

Vinification

Une sélection très rigoureuse de vieilles vignes de Gringet et qui est élaboré que dans les plus grands millésimes.

Vendanges manuelles.

Vinification traditionnelle : Pas de levurage, fermentation malo-lactique faite par des bactéries indigènes.

Filtration grossière sur terre blanche.

Degré : 12,5° Naturel.

Notes de dégustation

Nez floral et fruité, bouche dominante de fruits exotiques (agrumes) et de pêche blanche avec une note mentholé qui lui confère fraîcheur et minéralité ce qui lui apporte au final, finesse et équilibre.

Cette concentration et cet équilibre du Gringet feront chanter les écrevisses, les quenelles de brochets, les langoustines, coquilles St Jacques ainsi que les poissons nobles.

Il est conseillé de le carafier avant de le servir, afin d'enlever le gaz carbonique naturel du vin.

Conservation : 6 à 10 ans

Température de service : 13 °C.

Commentaires

Domaine Belluard

283, les Chenevaz

74130 AYSE

France

Tél : 33 (0)4 50 97 05 63

Le Feu est l'un des plus beaux terroirs d'Ayse ou le Gringet trouve l'une des ces plus belles expressions.