

ARBIN

MONDEUSE

AOP SAVOIE ROUGE

Cépage

100% Mondeuse

Terroir

ARBIN, lieu dit les "Calloudes" terre profonde et friable à dominance argileuse.
Forte pente supérieur à 40%

Production

8 000 Bouteilles

Vinification

Vendange manuelle, tri à la parcelle.
Eraflage 100%
Encuvage au tapis.
Préfermentation à froid à une température inférieure à 12°C pendant 36 à 48 heures.
Macération et fermentation alcoolique à 28°C environ 12 jours.
Temps total de macération 15 jours avec un pigeage automatique et un remontage par jour.
Élevage en cuve inox.

Dégustation

Oeil : Couleur très soutenue, burlat à reflet mauve.
Nez : Persistant à l'expression épicée et fruitée, violette, mûre, myrtille, cacao et quatre épices.
Bouche : Pleine, solide, bordée de tanins fins et épicés.

Conseil de dégustation

Accompagne à merveille les viandes rouges, gibier et fromages.
A boire entre 14°C et 16°C,

Garde

Ce vin est prêt à boire dans l'année,
mais peut aussi se conserver jusqu'à 10 ans en cave.

Commentaire

Le terroir d'Arbin offre des tanins très souple et soyeux qui tirent sur la Syrah chaleureuse souple et gourmande, c'est le "Grand Cru" des Mondeuses.

