



## Domaine Eugène CARREL et Fils

*Vins fins de Savoie*

### ◆ Le Marestel « Eugène Marc » ◆



**Garde : 8 à 10 ans.**

<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépage :</b>	Altesse
<b>Degré % :</b>	13,5
<b>Sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Vendange :</b>	Manuelle

#### **Vinification :**

Pressurage pneumatique direct.

Débourbage.

Fermentation alcoolique en cuve inox sur 2/3 du volume et fermentation en barrique sur 1/3 du volume avec bâtonnage des lies deux fois par semaine.

Elevage sur fines lies jusqu'à la mise en bouteille.

#### **Dégustation :**

Sa robe or paille à reflets dorées dégage une jolie palette aromatique où se mêlent fleurs blanches (muguet, aubépine), fruits mûrs, notes miellées et fumées, cachant des senteurs d'amandes douces et de noisettes.

En bouche ce vin est tout en finesse racée et capiteux. Sa bonne charpente et son équilibre entre acidité et gras lui confère de la longueur.

Un vin complet, voire complexe, issu d'une récolte vendangée à la main. Avec l'âge, ses arômes s'épanouissent harmonieusement.

Il fera merveille avec des préparations de foie gras, poisson, Saint Jacques, ou viandes blanches.