



**Domaine Eugène CARREL et Fils**

*Vins fins de Savoie*

## ◆ Crémant de Savoie ◆



**Garde : 2 à 3 ans.**

<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépage :</b>	Pinot Noir (20%), Chardonnay (20%) et Jacquère (60%)
<b>Degré % :</b>	12
<b>Sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Vendange :</b>	Manuelle et acheminement du raisin en caisses percées

Retournement des caisses sur convoyeur à bandes pour garder le raisin intact jusqu'au pressoir.

### **Vinification :**

Pressurage lent et doux des grappes, avec élimination des premiers et derniers jus, pour ne garder que le cœur de la presse.  
Débourbage 24 heures après pressurage.  
Fermentation alcoolique, basse température en cuve inox.  
Filtration et mise en bouteilles.  
Elevage minimum de 16/18 mois sur lattes.  
Dégorgement au fur et à mesure de nos besoins.

### **Dégustation :**

Vous pourrez apprécier la délicate effervescence de cette nouvelle cuvée produite à partir des cépages typiques, alliant finesse, rondeur, fruité, un vin élégant sur une belle trame minérale.

En apéritif ainsi que sur des desserts, également en accompagnement de tous vos repas