



**Domaine Eugène CARREL et Fils**

*Vins fins de Savoie*

## ◆ Jongieux blanc ◆



<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépage :</b>	Jacquère
<b>Degré % :</b>	11,5
<b>Sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Rendement :</b>	67 hl/ha
<b>Vendange :</b>	Manuelle (90%) et mécanique (10%)

### **Vinification :**

Pressurage pneumatique direct.  
Débourbage.  
Fermentation alcoolique à basse température (16°) en cuve inox permettant de conserver toutes les expressions aromatiques du cépage.  
Elevage sur lies jusqu'à sa mise en bouteille.

### **Dégustation :**

D'une robe lumineuse aux reflets verts, ce vin exprime de très jolies notes fruitées (agrumes et poire bien mûrs), associées aux expressions florales, avec une légère minéralité en final.

Servir très frais en apéritif ou avec des coquillages, sans oublier les spécialités de la Savoie.

**Garde : 1 à 3 ans.**