



## Domaine Eugène CARREL et Fils

*Vins fins de Savoie*

### ◆ Mondeuse « Allegro » ◆



**Garde : 8 à 10 ans.**

<b>Couleur :</b>	Rouge
<b>Cépage :</b>	Mondeuse noire
<b>Degré % :</b>	12,5
<b>Sol :</b>	Argilo-calcaire
<b>Âge des vignes:</b>	70 ans
<b>Rendement :</b>	40 hl/ha
<b>Vendange :</b>	Manuelle
<b>Production :</b>	4000 bouteilles

#### **Vinification :**

Egrappage en totalité

Macération à froid de 7 jours

Fermentation alcoolique entre 8 et 10 jours.

Débourbage 72 heures après le décuvage.

Fermentation malolactique et élevage en barriques de 500 litres pendant 12 mois.

Soutirage et nouvelle étape d'élevage en cuve pendant 12 mois.

#### **Dégustation :**

Sa couleur très soutenue laisse entrevoir un nez puissant et épicé à l'expression florale de violettes, aux senteurs gourmandes de fruits bien mûrs de myrtilles et de mûres.

La bouche complexe et charpentée se finalise sur des tanins présents mais soyeux.

Cette Mondeuse accompagnera parfaitement vos viandes rouges, gibiers et fromages de Savoie.