



Domaine Eugène CARREL et Fils

Vins fins de Savoie

◆ Mondeuse ◆



| | |
|---------------------|------------------|
| Couleur : | Rouge |
| Cépage : | Mondeuse noire |
| Degré % : | 12,5 |
| Sol : | Argilo-calcaire |
| Rendement : | 50 hl/ha |
| Vendange : | Manuelle |
| Production : | 24000 bouteilles |

Vinification :

Vendange égrappée partiellement.

Macération à froid (5 à 6 jours) à 8°

Fermentation alcoolique entre 10 et 18 jours.

Décuvage suivi d'un débourage 36 heures après.

Fermentation malolactique.

Elevage 8 à 10 mois en cuve, sur les fines lies jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation :

La Mondeuse produit un vin à la robe rouge pourpre. Elle libère des arômes délicats de fruits rouges (fraises, cassis, framboises) mêlés à des notes épicées.

La bouche, à l'annotation florale (la violette) est souple et généreuse. Elle saura vous séduire en accompagnant vos viandes rouges (gibier) ainsi que les fromages comme la tomme de Yenne ou le gruyère de Savoie.

Garde : 7 à 10 ans.