



**Domaine Eugène CARREL et Fils**

*Vins fins de Savoie*

◆ **Marestel « Cœur d'Altesse »** ◆



<b>Couleur :</b>	Blanc
<b>Cépage :</b>	Altesse
<b>Degré % :</b>	14
<b>Sol :</b>	Eboulis argilo-calcaire
<b>Rendement :</b>	16 hl/ha
<b>Vendange :</b>	Manuelle

**Vinification :**

Pressurage pneumatique direct.  
Débourbage.  
Fermentation alcoolique en barriques de 500 litres.  
Bâtonnage des lies une fois par semaine.  
Elevage sur fines lies jusqu'à la mise en bouteille.

**Dégustation :**

Sa couleur or laisse entrevoir un vin riche et soyeux, avec un nez aux notes de fruits bien mûrs (abricot confit et pâte de coings) et une bouche miellée et épicée.

D'une grande longueur et d'une acidité équilibrée, ce vin permet de rester sur des notes de fruits frais en final.

Accompagne à merveille vos foies gras, desserts divers et apéritifs.

**Garde : 8 à 10 ans.**