



Domaine Eugène CARREL et Fils

Vins fins de Savoie

◆ Le Marestel ◆



Couleur :	Blanc
Cépage :	Altesse
Degré % :	13,5
Sol :	Eboulis calcaire du jurassique Vignes partiellement enherbées
Vendange :	Manuelle

Vinification :

Pressurage pneumatique direct.

Débourbage.

Fermentation alcoolique thermo-régulée (16°) en cuve inox avec bâtonnage des lies deux fois par semaine.

Fermentation malolactique partielle.

Elevage sur fines lies jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation :

Sa robe or paille à reflets dorés dégage une jolie palette aromatique où se mêlent fleurs blanches (muguet, aubépine), fruits bien mûrs, notes miellées et fumées, cachant des senteurs d'amandes douces et de noisettes.

En bouche, ce vin est racé et capiteux tout en finesse. Sa bonne charpente et son équilibre entre acidité et gras lui confèrent de la longueur.

Un vin complet, voire complexe, issu d'une récolte vendangée à la main. Avec l'âge, ses arômes s'épanouissent tout en harmonie.

Il fera merveille avec des préparations de foie gras, poisson, Saint Jacques ou viandes blanches.

Garde : 8 à 10 ans.