



Domaine Eugène CARREL et Fils

Vins fins de Savoie

◆ Vertige des Alpes ◆



Couleur :	Blanc
Cépage :	Jacquère et Chardonnay (50% / 50 %)
Degré % :	12
Sol :	Alliance de deux terroirs argilo-limoneux et argilo-calcaire
Vendange :	Manuelle

Vinification :

Pressurage pneumatique direct.

Débourbage.

Fermentation alcoolique thermo – régulée (16°) en cuve inox.

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

Dégustation :

Cette cuvée novatrice a la particularité d'assembler deux terroirs et deux cépages différents que sont la Jacquère, cépage typique cultivé en Savoie, et le Chardonnay implanté dans le Bugey sur la rive droite du Rhône.

Cette bouteille dévoile une expression subtile de fruits discrètement thiolés et bordés de notes fleuries et d'une belle palette aromatique.

La bouche associe nervosité à la richesse, un vin gourmand tout en fraîcheur qui vous étonnera sur des coquillages et crustacés ainsi que les spécialités savoyardes.

Garde : 1 à 3 ans.