

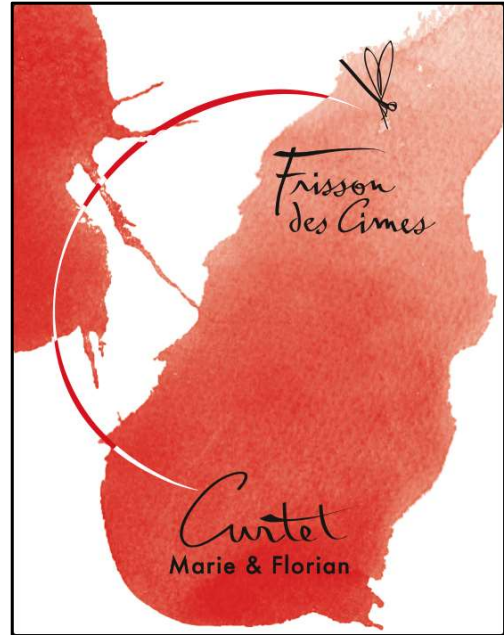
Frisson des Cimes

Millésime : 2018

% : 10

Cépage : Mondeuse

AOP : VIN DE SAVOIE



Situation géographique : Commune Motz, Lieudit La Clairmonde, Coteau du Cellier des Pauvres.

Sol : Grès mollassique

Exposition : Ouest, Sud-Ouest

Age moyen des vignes : 50 ans

Vinification et élevage :

Macération grappe entière en infusion (pas de pigeage ni de remontage) de 4 à 5 semaines avant pressurage. 10 mois d'élevage sur lies en cuves béton. Filtration légère et sulfitage à la mise en bouteille.

Dégustation :

Couleur soutenue, robe burlat, reflet acajou.

Empyreumatique dans la présentation, le nez révèle une expression à la manière agreste, où le fruit compoté est entouré de notes bouquetées, épicées et champêtres.

Bouche confrontant la nervosité à la légèreté dans une présentation équilibrée de la fraîcheur relevée de l'aromatique, la définition produite par le grain minéral et la verdeur réactive et croquante de la structure.


Curtet
Marie & Florian

Vignerons en Savoie
04 79 61 49 95 - 07 82 29 85 53
www.domainecurtet.fr