

# CREMANT de SAVOIE

Millésime 2014

## Cépages :

50% Jacquère – 30 % Altesse – 20% Pinot Noir

## Dégustation:

Robe jaune paille – Nez fin et expressif où l'on découvre des notes de fruits à chair blanche et des notes de fleurs blanches.

Bouche très agréable où l'on retrouve le plan aromatique du nez et sa richesse, soutenue par la finesse et la fraîcheur des bulles.

Bel équilibre entre la Jacquère et l'Altesse bien représentatif du terroir Savoyard, et la vinosité du Pinot noir.

## Accord met/vin –

Notre grande cuvée « CREMANT R » pourra aussi bien s'apprécier à l'apéritif qu'au cours d'un repas composé de fruits de mer, poissons ou crustacés –

À servir à 7-8°C -20 mois de vieillissement pour la prise de mousse

