MONDEUSE

SUR LE VERSANT

ROUGE | SIGNATURE | 100% MONDEUSE



A l'oeil la robe est intense, nez riche en fruits rouges cuits et épices. En bouche, une charpente marquée par les fruits noirs et épices, s’arrondissant avec l’âge.

VINIFICATION

Vendange éraflée, cuvaison de 15 à 20 jours avec remontage deux fois par jour. En fin de fermentation, chauffage du jus de raisin pour concentrer la couleur et la matière.

CÉPAGE

Mondeuse

SERVICE

14 °C

GARDE

Bon à boire maintenant ou sous 3 ans

ACCORDS

Idéal pour accompagner de la viande rouge ou gibier mariné, une viande en sauce ou un plateau de fromages savoyards.

DÉGUSTATION

OEIL

La couleur de cette Mondeuse est pourpre.

NEZ

Le nez est riche en fruits rouges cuits (framboise, myrtille) et en épices.

BOUCHE

La bouche est charpentée avcfruits noirs et d’épices. Légèrement tannique dans sa jeunesse, le vin s’arrondit avec les années.