



DOMAINE DES
GRANGES LONGES



Maltaverne

APPELLATION

AOP VIN DE SAVOIE

DÉNOMINATION GÉOGRAPHIQUE

APREMONT

MILLÉSIME

2021

CÉPAGE

100% JACQUÈRE

ÂGE DES VIGNES

20 ANS

PRODUCTION

3 500 BOUTEILLES

ALCOOL

11,5° VOL.

Mode de culture et élaboration du vin

Géologie complexe avec la présence de moraines glacières en profondeur sur un sol argilo-calcaire. Exposition Sud-Est en côteaux pentus (non-mécanisable), sur les éboulis calcaires du Mont Granier. Culture conventionnelle officielle mais traitements et entretien façon Bio (Parcelle Test). Taille en Guyot mixte. Vendange manuelle sur 0,79 Ha. Pressurage direct doux et long. Débourageage rapide en cuve réfrigérée. Fermentation alcoolique à basse température. Élevage en cuve inox. Collage, soutirage et filtrage.

Dégustation

Robe jaune pâle, limpide et brillante. Au nez, les fruits à chair blanche : citron et poire. Une tonalité florale subtile vient agrémenter l'aromatique notamment le chèvrefeuille et le muguet. En bouche, une fraîcheur vive, typique de la région et équilibrée. Un vin léger soutenu par une finale longue et saline sur la pierre à fusil.

Comment l'accompagner ?

Fruits de mer, huîtres, escargots au beurre persillé, poissons de lac ou de mer en papillote, ceviche de bar légèrement relevé à la sauce soja sucrée accompagné d'une julienne de légumes, risotto italien aux asperges vertes et pecorino, fromages frais ou peu affinés, AOC St-Maure-de-Touraine.

Service



TEMPÉRATURE

Entre 9°C et 11°C



CARAFAGE

Non



OPTIMUM DE DÉGUSTATION

1 à 4 ans

Domaine des Granges Longes
401 Route de Myans
73800 Les Marches
06 84 59 14 80
www.domainedesgrangeslonges.com