

Cépage	Certification	Garde	T° de service
60 % Jacquère 40 % Chardonnay		5 à 6 ans	8°/10°

## Le Vignoble

En pente

Rangs orientés Est/Ouest

Terroir des Abymes

## La Vinification

Vin de base composé de 60 % de Jacquères et 40 % de Chardonnay.

Raisin récolté en caisse percée.

Fermentation longue à froid.  
Elevage des vins de base 6 mois en cuve et en fûts.

Prise de mousse minimum 18 mois

Brut nature zéro dosage.



## BRUT ALPIN

Brut Nature

AOC Crémant de Savoie

## Zone de production

Premier coteau Sud-Est de la commune des Marches.

Sol Argilo-Calcaire issu de l'éboulement du Mont Granier en 1248.

Côteaux composés d'éboulis fins et de marnes à certains endroits.

De nombreux fossiles de crustacés composent ce terroir.

Côteau très ensoleillé car exposition Sud-Est. En été le soleil est présent dès l'aube et jusqu'en fin de journée.

[WWW.NICOLASREBUT.FR](http://WWW.NICOLASREBUT.FR)