

DOMAINE BLARD & FILS

Cépage	Certification	Garde	T° de service
100 % Altesse		8 ans et +	12°

Le Vignoble

Sol: Argilo calcaire limoneux

Culture ; Raisonnée

La Vinification

Vendanges manuelle

Fermentation longue à froid

Pas de sucres résiduels

Dégradation malique complète

Elevage 12 mois en cuves inox sur lies fines.

CUVEE BELEMNITE A.O.C Vins de Savoie



Dégustation

Nez: mangue, fruits exotiques.

*Bouche: ample, riche, suave.
Attaque sur des notes de fruits jaunes, peau de prune et finale avec de beaux amers, moka.
Belle longueur, finesse et précision.*

WWW.NICOLASREBUT.FR