

DOMAINE BLARD & FILS

Cépage	Certification	Garde	T° de service
100 % Pinot Noir		8 ans et +	15°/16°

Le Vignoble

Sol: Argilo calcaire

Zone appellation : sur la zone d'éboulement du Mont Granier (en 1248).

Terroir des Aymes sur la commune de Les Marches en Savoie.

La Vinification

Vendanges manuelles

Tri à la vigne

Macération des baies éraflées environ 15 jours et plus.

Fermentations thermo-régulées

Elevage en fûts de chêne de plusieurs vins durant 12 mois.



CUVÉE PIERRE EMILE A.O.C Vin de Savoie

Dégustation

Robe : couleur framboise à reflets fauve et mauve.

Dégustation : nez boisé, fruité, fleuri et épicé. Bouche chaleureuse, souple et ronde. Rose et bourgeons de cassis, sureau et griotte, tabac et vanille.

WWW.NICOLASREBUT.FR