



23⁵⁰\$

CARTON
DE 6 /
141⁰⁰\$



DOMAINE JEAN VULLIEN & FILS – Mondeuse Cru St Jean De La Porte 2019

FRANCE, SAVOIE

SPÉCIFICATIONS

CODE SAQ

IP14655147

PAYS

France – Savoie

FORMAT

750

MILLÉSIME

2019

APPELLATION

AOP Savoie Rouge

CÉPAGE

100% Mondeuse

ALCOOL

12.5%

DISTRIBUTION

Importations Privées

TYPE DE PRODUIT

Vin Rouge

VIGNOBLE

LIEU, NOM

Sur les coteaux de Saint Jean de La Porte, au cœur de la Combe de Savoie

ALTITUDE

300 mètres d'altitude

ÂGE MOYEN DES VIGNES

Le vignoble est composé de jeunes et de vieilles vignes.

SUPERFICIE DU DOMAINE

7.5 hectares

TYPE DE SOL

Sol argilo-calcaire d'éboulis pierreux

TECHNIQUE DE PRODUCTION

RÉCOLTE –

Vendange manuelle, tri à la parcelle

FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Encuvage au tapis. Préfermentation à froid à une température inférieure à 12 degrés pendant 72 heures.

Macération et fermentation alcoolique à 28 degrés Celsius 15 à 20 jours avec un pipeage automatique et un remontage par jour. Élevage en cuve inox.

DÉGUSTATION

VISUEL

Couleur soutenue, burlat à reflet mauve.

OLFACTIF

Épicé, violette, poivre, cacao, framboise, cerise noire, et cassis mûre.

GUSTATIF

Épicée, fraîche et racée.

ACCOMPAGNEMENT

Accompagne à merveille les viandes rouges, gibier et fromages.

TEMPÉRATURE

Entre 14 et 16 degrés

TEMPS DE GARDE

Ce vin est prêt à boire dans l'année mais peut aussi se conserver jusqu'à 10 ans en cave.

ACCOMPAGNE

Viandes Rouges, Fromages

AUTRES INFORMATIONS

TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

0,99g/l

TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 14 et 16 degrés