



SAVOIE 2024 MONDEUSE " VIEILLES VIGNES " " CUVÉE GASTRONOMIE " D. JEAN PERRIER ET FILS

Pays : France
Région : Savoie
Sous région :
Cépage(s) : Mondeuse 100%



Note de dégustation :

Vin de teinte pourpre intense à reflets violacés. L'aromatique est dominée par des notes de fruits noirs (mûre, myrtille) et d'épices (poivre blanc). En bouche, ce vin possède une trame tannique présente, une puissance moyenne et une bonne fraîcheur. Un vin avec une structure marquée, idéal à table avec des mets riches et gouteux.

Température de service : Entre 16 et 17 C°
Potentiel de garde : 5 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Vin de repas, idéal avec un jambonneau à la moutarde ou un magret de canard aux épices. Il peut aussi s'associer sur des viandes rouges voir des gibiers.

Commentaires du sommelier :

La Mondeuse est un cépage typiquement savoyard. Il s'épanouit dans ces vallées des Alpes notamment dans la Combe de Chambéry où se situe le domaine Perrier (notamment les communes de Francin, Jongieux et Chignin). Les sols argilo-calcaires et une exposition Sud-Est lui sont particulièrement favorable. Vin de gastronomie, c'est à table que l'on appréciera ce cépage donnant des vins typés et de caractère.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

