



**SAVOIE APREMONT 2024 " CUVÉE
GASTRONOMIE " (JACQUÈRE) D. JEAN
PERRIER ET FILS**

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



Note de dégustation :

Robe : or blanc brillant.

Nez : fleurs blanches et aubépine. Pierre à fusil, rappelant le terroir.

Bouche : vive, minérale et citronnée.

Un vin frais, pure et léger (seulement 11.50%).

Température de service : Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde : 2 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Apéritif, Fruits de Mer, Poisson grillé au fenouil, mais aussi les spécialités savoyardes au fromage comme la Fondue, Raclette et Tartiflette

Commentaires du sommelier :

Vignerons depuis 1853 et 7 générations, l'histoire du Domaine Jean PERRIER et Fils se confond avec celle des vins de Savoie. Aujourd'hui, Gilles Perrier propose des vins typiques et fins dont cette cuvée issue du cépage Jacquère (cépage typiquement Savoyard), planté sur un sol argilo-calcaire sur la commune d'Apremont dans la Combe de Chambéry. Une superbe découverte.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

