

Domaine de l'Idylle



Mondeuse Arbin « Chartreuse de Lourdens »

« Mondeuse de caractère portée par de solide tanin ».

Philippe et François *Tiollier*

Appellation : vin de Savoie contrôlée (AOC)

Terroir :

Parcelle située sur l'un des meilleurs terroirs du cru Arbin. Dans cette pente abrupte constituée d'éboulis argilo calcaire du mont et exposée plein sud, la Mondeuse atteint ici des sommets.

Cépage : 100% Mondeuse (Cépage typiquement savoyard)

Conduite du vignoble :

Agriculture raisonnée : enherbement de l'inter rang, désherbage mécanique sous le rang, traitement des vignes en fonction du risque de maladie.

Vinification/élevage :

Récolte manuelle totalement éraflée, encuvage par gravité (sans pompe) puis macération longue de 2 à 3 semaines à température contrôlée. L'élevage en fût de chêne français dure 1 an. L'élevage en fût renforce la structure et les notes épicées de ce vin.

Dégustation :

Robe framboise soutenue, à reflets mauve. Les arômes puissants de petits fruits noirs sont associés aux arômes du fût de chêne (vanille, cannelle), l'ensemble donne un nez riche et complexe. En bouche les tannins solides mais élégants laissent augurer un bon potentiel de garde.

Service : 15-16°C. A boire maintenant ou à conserver 5 à 8 ans.

Gastronomie :

Accompagne à merveille une viande en sauce, une marinade ou un fromage de caractère. Après quelques années, elle sera superbe avec les grands gibiers (sanglier, cerf, chevreuil ...).



Domaine de l'Idylle - 345 rue croix de l'Ormaie - 73800 CRUET

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : tiollier.idylle@wanadoo.fr

Site internet : vin-savoie-idylle.fr