

Domaine de l'Idylle



Pinot

«Un pinot tout en finesse, à découvrir absolument »

Philippe et François *Tiollier*



Appellation : AOC vin de Savoie

Terroir :

Sol argilo calcaire d'éboulis pierreux, coteau bien ensoleillé entre Chambéry et Albertville.

Cépage : 100% pinot

Conduite du vignoble :

Vignes cultivées en agriculture raisonnée : enherbement de l'inter rang, désherbage mécanique sous le rang, traitement de la vigne en fonction du risque de maladie.

Vinification/élevage :

Eraflage de la vendange, encuvage des baies par gravité sans pompe ni fouloir, macération de 8-10 jours à température contrôlée. Elevage : 6 mois en cuve.

Dégustation :

Belle robe rouge, assez léger. Nez de petits fruits rouges (cerise, groseille) les arômes mentholés amènent de la fraîcheur à ce bouquet. La bouche est tout en finesse, les tanins sont discrets et fondus. Le final rappelle le clafoutis.

Service : à boire dans les 3 ans à 11-13°C

Gastronomie :

Charcuterie, volaille, viande et fromage. Préférez le boire avec les viandes blanches.

Domaine de l'Idylle 73800 CRUET

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : tiollier.idylle@wanadoo.fr

Site internet : vin-savoie-idylle.fr