

Domaine de l'Idylle



Gamay

« Un vin agréable, fruité, souple et charmeur ».

Philippe et François *Tiollier*



Appellation : AOC vin de Savoie

Terroir :

Sol argilo-calcaire formé par les éboulis des alpes. Coteau bien ensoleillé entre Chambéry et Albertville.

Cépage : 100 % Gamay

Conduite du vignoble :

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

Vinification/élevage :

Récolte manuelle, encuvage des grappes entières sans pompe ni fouloir, macération courte (6-8 jours) à température contrôlée. Elevage : 6 mois en cuve.

Dégustation :

Belle robe rouge rubis avec des reflets violacés, le nez est dominé par les notes de petits fruits rouges, fraise framboise, une pointe mentholée amène une belle fraîcheur à ce bouquet. La bouche est franche, toute en rondeur, les tanins sont discrets et le final rappelle les fruits rouges.

Service : servez-le dès aujourd'hui vers 14-15°C pour apprécier son caractère fruité. Il pourra être attendu 2 ou 3 ans.

Gastronomie :

Charcuterie, volaille et fromages.

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

Médailles et distinctions

Gamay 2018



GUIDE HACHETTE : Une étoile au guide hachette 2020

Médaille d'argent au Trophées des Vin de Savoie 2019

Gamay 2011



Extrait : guide hachette 2012

Philippe et François Tiollier exploitent 2 ha de gamay sur un terroir d'éboulis. Ils ont vendangé à la main leurs vignes de trente ans et vinifié leur récolte à la beaujolaise, en grappes entières. Ils en tirent ce vin rubis intense aux reflets violets, au nez riche et complexe d'épices, de cassis et de mûre. La bouche, ronde, friande et fruitée, de belle longueur, est portée par des tanins souples et fondus. Une bouteille pleine de charme, A déguster l'an prochain sur des diots.

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