

Domaine de l'Idylle



## Rosé de Savoie

«Rosé fin, typique et agréable »

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** : Mondeuse, Gamay et 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** :

Cuaison d'un jour et saignée pour 50% de la cuvée, pressurage direct pour l'autre moitié. Débourage, fermentation à température contrôlée. Mise en bouteille au printemps

**Dégustation** :

Léger, fruité et vif. Senteurs de petites fleurs blanches, en bouche fruits rouges frais et jeunes baies.

**Service** : A boire jeune et très frais (9-11°C).

**Gastronomie** : Idéal pour l'apéritif, ou pour accompagner des poissons grillés, des fromages frais et bien sûr grillades et salade estivales.

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

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : [tiollier.idylle@wanadoo.fr](mailto:tiollier.idylle@wanadoo.fr)

Site internet : [vin-savoie-idylle.fr](http://vin-savoie-idylle.fr)

## Rosé 2018

---

**Médaille d'Argent : Concours Général agricole Paris**



## Rosé 2019

---

**Médaille d'Argent : Concours Général agricole Paris**



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

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : [tiollier.idylle@wanadoo.fr](mailto:tiollier.idylle@wanadoo.fr)

Site internet : [vin-savoie-idylle.fr](http://vin-savoie-idylle.fr)