

Domaine de l'Idylle



Cruet

« Séduit par sa finesse et son élégante simplicité ».

Appellation : AOC vin de Savoie ; cru : Cruet

Terroir :

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

Cépage : 100% Jacquère (Cépage typiquement savoyard)

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 :

Remplissage du pressoir par gravité. Débourbage soigné (48h), fermentation longue à basse température 15/17 °C. Elevage sur fines lies pour apporter gras et ampleur au vin, mise en bouteille au printemps.

Dégustation :

Œil : Blanc brillant, très clair.

Nez : arômes subtiles d'agrumes (citronné) et de petites fleurs blanches.

Bouche : attaque franche, bonne vivacité, jolie rondeur qui témoigne de l'élevage sur lie du vin. Final citronné.

Service : à boire jeune et frais (8-10°C)

Gastronomie :

Remarquable apéritif. Accompagne très bien poissons de lac ou de rivière (truite aux amandes, filet de sole...) et coquillages. Donne tout leurs reliefs aux spécialités savoyardes (fondue, raclette, tourtes et tartiflettes...).



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

Cruet 2018

Médaille d'Argent : Concours Général agricole Paris



Cruet 2017

Médaille d'Argent : Concours Général agricole Paris



Cruet 2016



Provenant d'un coteau pentu du massif des Bauges, cette jacquère offre une jolie palette aromatique autour des fleurs blanches et de la pierre à fusil, prolongée par un palais frais, alerte et bien équilibré.

- **Médaille d'Argent** : Concours des vis de vignerons indépendants

Cruet 2015

Le Point « numéro spécial vin du 08/10/2016 » 14/20

- **Médaille d'argent** : Concours des vinalies

Cruet 2014



Domaine de l'Idylle 2014 Cruet (Vin de Savoie)

This light, fresh and creamy wine balances cool acidity and bright citrus and apple-peel flavors. It is poised, fruity with a crisp, refreshing aftertaste.

— R.V. (6/1/2015)

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