

Domaine de l'Idylle



Arbin Mondeuse

« Un vin qu'il faut absolument découvrir, sommet de l'art du vin rouge de Savoie ».

Philippe et François *Tiollier*

Appellation : vin de Savoie contrôlée (AOC)

Terroir :

Notre vigne est plantée dans les pentes abruptes d'Arbin, sur un coteau exposé plein sud. La Mondeuse trouve sur ces sols argilo-calcaire son terroir de prédilection.

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 manuel, encuvage 50 % grappe entière par gravité (sans pompe). Macération de 2 à 3 semaines à température contrôlée. Elevage 6 mois en cuve.

Dégustation :

Vin à la robe rouge pourpre, violine. Le nez est fait d'arômes concentrés de petits fruits rouges et de fleurs printanières (violette). La bouche est ample et poivrée, le final est porté par l'acidité du cépage et par une importante quantité de tanins fondus. Amusez-vous à retrouver les arômes : violette, framboise, mûre, myrtille, poivre vert ...!

Service : température idéale : 15-16°C. A boire maintenant ou à garder (5-8 ans).

Gastronomie :

Accompagne à merveille la viande rouge, le gigot et les fromages de montagne. 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

Médailles et distinctions

Arbin 2017

- **Médaille d'Or** : Trophées des Vins de Savoie

Arbin 2015

La Revue du Vin de France (RVF Juin 2016)

ARBIN 2015 15.5/20

Note de Rose, de bacon grillé. Maturité évidente de la Mondeuse. Matière noble, veloutée. Fruit du terroir et du talent. Christian Matray



Arbin 2013



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