

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 :

Cuvaison 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

Site internet : vin-savoie-idylle.fr

Rosé 2018

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

Site internet : vin-savoie-idylle.fr