

## **Cruet Alpine Jacquère**



**Terroir :**

Entre Chambéry et Albertville, le coteau sud-est bien ensoleillé de Cruet est composé de sols argilo-calcaires formé par les éboulis des alpes. Les vins y sont vifs et nerveux, avec une belle minéralité et des arômes fruités (agrumes, pomme).

**Cépage :** 100% Jacquère, cépage endémique savoyard.

**Vinification/élevage :**

Après une clarification soignée, les jus entament une fermentation longue à basse température (15/17 °C) dans le but de développer la rondeur en conservant les arômes primaires de la Jacquère. S'en suivra un élevage sur lies fines pour apporter gras et ampleur au vin, jusqu'au printemps où le vin sera mis en bouteille.

**Dégustation :**

Blanc brillant, très clair. Nez fin aux arômes subtiles de fruits, poires et agrumes avec de belles notes florales. Attaque franche, vive, avec une minéralité élégante et un final très agréable, en finesse sur des notes citronnées.

**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...).



Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale. Pour pousser plus loin notre engagement, nous allons entrer en 2021 en conversion vers l'Agriculture Biologique.

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)

# 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](mailto:tiollier.idylle@wanadoo.fr)

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