

Mondeuse "Le Tithonien"



Terroir :

Sol argilo-calcaire d'éboulis pierreux, coteau bien ensoleillé sud-sud est face aux grandes alpes.

Cépage : Mondeuse. Cépage endémique de la Savoie

Vinification/élevage :

Récolte manuelle, éraflage partiel puis macération de 10 à 12 jours à température contrôlée. Elevage 6 mois en cuve.

Dégustation :

Belle robe rouge pourpre aux reflets violets. Bouquet de petits fruits rouges et de fleurs de printemps (violette), notes poivrées bien présentes. Le vin est souple en bouche et d'une belle fraîcheur, le final est relevé par les tannins qui donnent à ce vin une belle longueur en bouche.

Service : Dès aujourd'hui vers 15-16°C. Peut être conservée 2-3 ans.

Gastronomie :

Parfaite sur de la charcuterie ou sur un gigot. Elle accompagnera à merveille les fromages bien affinés.



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

Le Tithonien correspond à l'ère géologique de la formation des calcaires des coteaux sur lesquels poussent nos Mondeuses, on y trouve parfois des fossiles de Tarsis, représenté ici sur l'étiquette.

Médaille d'or au concours
Gilbert et Gaillard 2020 (90/100)

GILBERT  GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

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

Mondeuse 2019



Domaine de l'Idylle Mondeuse - Le Tithonien - 2019

Note : 90/100

Dégustation en 2020 :

Robe pourpre, reflets violines. Nez discret mariant fruits mûrs, fines touches florales, épicées et crayeuses. Au palais une belle construction cousu-main, tout en délicatesse et dentelle. Encore peu épanoui mais laisse parler son terroir. Beau vin.

Mondeuse 2018



Domaine de l'Idylle Mondeuse - Le Tithonien - 2018

Note : 90/100

Dégustation : année 2019

Robe pourpre, reflets violines. Nez engageant de fruits noirs, notes poivrées. Attaque en bouche puissante, tendue et fruitée. Trame tannique serrée. Un vin bien équilibré dégageant une grande fraîcheur en fin de bouche. A boire sur de la charcuterie.

Mondeuse 2017

15-15.5 / 20 Mondeuse 2017 – La Revue du Vin de France (RVF Juin 2018)

Belle concentration pour cette mondeuse aux tanins souples. Un beau jus finement poivré et prêt à boire". Christian Matray

. 14.5/20 Mondeuse 2017 Bettane & Desseave

"Joli fond et beau fruit pour cette mondeuse épicée, très facile d'accès"

Médaille bronze : concours des vignerons indépendants.

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