

Pinot Noir ***Les moraines***



Terroir :

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

Cépage : 100% Pinot Noir

Vinification/élevage :

Eraflage de la vendange, encuvage des baies par gravité sans pompe ni fouloir, macération de 8-10 jours à température contrôlée pour conserver la finesse du cépage. Elevage 6 mois en cuve.

Dégustation :

Belle robe rouge limpide. Nez de petits fruits rouges (cerise, groseille) les arômes mentholés amènent de la fraîcheur à ce bouquet. La bouche est tout en finesse, les tanins sont discrets et fondus.

Service : à boire dans les 3 ans à 11-13°C

Gastronomie :

Charcuterie, volaille, viande et fromage. Préférez le boire avec les viandes blanches.

Le terme moraine provient du savoyard morena « renflement de terre », il s'agit de débris rocheux érodé et transporté par un glacier. Situé dans une ancienne vallée glaciaire, le terroir de Cruet est fortement marqué par la présence de ces moraines.



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

Site internet : vin-savoie-idylle.fr