

Domaine Blard Apremont Anno Domini "MCCXLVIII" (jacquère) blanc sec 2018



Prix du produit :

19,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): BLARD & Fils (Savoie)

Millésime: 2018

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Anno Domini MCCXLVIII

Cépage dominant: jacquère

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BLARD + TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK

Domaine Blard Apremont "Anno Domini MCCXLVIII" (jacquère) blanc sec 2018

Fiche technique rédigée par le domaine :

En l'an du Seigneur 1248 (Anno Domini MCCXLVII) le Mont Granier s'écroule et engloutit 16 Villages et Hameaux.

C'est sur ces éboulis argilo-calcaires que nous produisons cet Apremont, issu du cépage savoyard Jacquère.

Cépage : Jacquère vieilles vignes

Vignoble : Sélection parcellaire. Lieu dit: "la vigne des Dinosaurés"
Parcelle de vieilles vignes de Jacquère. Sol profond argilo-calcaire marneux.

Vinifications : Récolte manuelle.

Très faibles rendements. Vinification longue, basse température. Dégradation totale des sucres. Elevage 12 mois sur lies en cuves inox. Pas de dégradation malique. 10% du vin élevé en fûts.

Dégustation : Robe or, intense. Nez fumé, notes de fruits à noyaux mûrs. En bouche, le côté fumé domine l'attaque. Puis se suivent les notes de fruits confits, d'ananas, d'amandes grillées et de sésame.

La finale se caractérise par une belle minéralité qui apporte fraîcheur et longueur.

Garde: jusqu' à 10 ans.

Description brève du produit :

Une cuvée d'Apremont 100% cépage jacquère. C'est une sélection parcellaire issue des vieilles vignes du lieu-dit "la vigne des dinosaures", aux arômes complexes, marquée par la minéralité. Très faibles rendements = concentration d'arômes et de saveurs ! A déguster tôt... ou dans 10 ans !