

Domaine de Viniacom

2484 Route de l'Eculaz
74930 Reignier - France
Tél : 09 50 48 20 20
Fax : 04 86 68 87 73



© Fotolia

Cuvée Emilie 2008

La petite dernière du Domaine
Couleur : Blanc
A.O.C. Savoie
Mon cru

Prix de vente à la propriété TTC

CEM08_B - Bouteille 75 cl : 7,00 €

CEM08_M - Magnum 150 cl : 14,50 €

Cépage(s)

100 % Altesse :

Ce cépage peu productif, typiquement savoyard est planté sur nos parcelles les plus précieuses. Les maturités lentes garantissent des composés aromatiques très intéressants. Des rendements volontairement limités à 5 hl/ha participent à l'expression aromatique de cette cuvée. Les vendanges de 2007 ont entièrement été réalisées à la main pour préserver l'intégrité des fruits jusqu'au pressoir.

Terroir

Une exposition exceptionnelle pour ces coteaux escarpés qui dominent le flanc Sud de la Montagne de Faugère, dans un cadre majestueux.

Le sol de nos vignes est formé d'argiles argilo-calcaires. Il s'agit d'un des meilleurs pour l'adaptation d'un cépage d'origine savoyard.

Vinification

Une vinification lente de 4 semaines conduite entre 18°C et 20°C en cuves thermo-régulées pour extraire le maximum de fruit.

Critères analytiques

Ce cépage peu productif, typiquement savoyard est planté sur nos parcelles les plus précieuses. Les maturités lentes garantissent des composés aromatiques très intéressants. Des rendements volontairement limités à 45 hl/ha participent à l'expression aromatique de cette cuvée. Les vendanges de 2007 ont entièrement été réalisées à la main pour préserver l'intégrité des fruits jusqu'au pressoir.

Notes de dégustation

Ce cépage peu productif, typiquement savoyard est planté sur nos parcelles les plus précieuses. Les maturités lentes garantissent des composés aromatiques très intéressants. Des rendements volontairement limités à 45 hl/ha participent à l'expression aromatique de cette cuvée. Les vendanges de 2007 ont entièrement été réalisées à la main pour préserver l'intégrité des fruits jusqu'au pressoir.

Domaine de Viniacom

2484 Route de l'Eculaz
74930 Reignier - France
Tél : 09 50 48 20 20
Fax : 04 86 68 87 73

Distinctions

Ce cépage peu productif, typiquement savoyard est planté sur nos parcelles les plus élevées. Les maturités lentes donnent des composés aromatiques très intéressants. Des rendements volontairement limités à 45 hl/ha participent à l'expression aromatique de cette cuvée. Les vendanges de 2007 ont entièrement été réalisées à la main pour préserver l'intégrité des fruits jusqu'au pressoir.

Commentaires

Ce cépage peu productif, typiquement savoyard est planté sur nos parcelles les plus élevées. Les maturités lentes donnent des composés aromatiques très intéressants. Des rendements volontairement limités à 45 hl/ha participent à l'expression aromatique de cette cuvée. Les vendanges de 2007 ont entièrement été réalisées à la main pour préserver l'intégrité des fruits jusqu'au pressoir.