



AOC VIN DE SAVOIE Sous le Sarrasin

MONDEUSE

2017



- CEPAGE : Mondeuse
- LOCALISATION : 400m d'altitude orienté sud-ouest
- TERROIR : Alluvions et éboulis
- CLIMAT : Continental et montagnard

DANS LES VIGNES

Seulement de la bouillie bordelaise et du soufre sont utilisés pour gérer les maladies cryptogamiques de la vigne : 1 kg/ha de cuivre métal contre 4 kg/ha autorisé et 35 kg/ha de soufre.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles. Macération de 21 jours égrappée. Mis à part l'ajout d'un peu de SO₂ à la mise en bouteille, aucun intrant visant à modifier le jus originel n'a été ajouté.

Elevage pendant 10 mois, dont 50% en fût de chêne.



SO₂ Total : 34 mg/l
Acidité Volatile : 0.4 g/l H₂SO₄
Sucres Résiduels : <0,25 g/l
Alcool : 11,54 %
Contenance : 75 cl

DEGUSTATION

👁 COULEUR

Soutenue à la robe rubis profond, avec des reflets fauves et violines.

👃 NEZ

Nez tourbé qui, après aération, révèle des notes fleuries, poivrées et champêtres : humus, pierre à fusil, cuir, violette, myrtille, noyau de cerise, chicorée, piment...

👄 BOUCHE

Rusticité gourmande, fruit juteux, aromatique pimentée. Finesse et fraîcheur apportant croquant et réactivité.

🍷 ACCORDS METS ET VIN

Vin frais et dans sa jeunesse, une belle structure tannique qui sera le bon allié des viandes en sauces, des gibiers ou des fromages forts...

🕒 POTENTIEL DE GARDE

5-10 ans. Vin à son apogée entre 2022 et 2025.



Château de Lucey – 292 Route des Moulins – 73170 LUCEY
Le vigneron : Christophe MARTIN – 06 80 37 02 79
chateaudelucey@orange.fr
www.chateaudelucey.com

