

DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

Cuvée Marcelle



Couleur : blanc

Appellation : A.O.P. Vin de Savoie Blanc *Malvoisie*

Cépage : 100 % Malvoisie

Âge des vignes : 10 ans

Densité : 8000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Nom de la parcelle : *Les Cugnettes*

Type de sol : Moraines sur marne
Exposition Sud

Mode de culture :

Certifié AB par Ecocert

Pulvérisation préparation 500P et 501

Purin et décoction de plantes, Soufre et Cuivre

Vinification / Élevage :

Récolte : Manuelle, transport du raisin en caisse, il doit arriver intact à la cuverie

Vinification : Pressurage direct à l'abri de l'air

Descente à la cuve par gravité

Débourage statique

Départ en fermentation spontané par les levures indigènes

Elevage en cuve

Température de dégustation : 13°

Dégustation :

Couleur intense à la teinte dorée et aux reflets œil de perdrix.

Le nez d'abord miellé s'ouvre ensuite sur des notes de fruits, d'épices, et discrètement fumées : Miel, aubépine, angélique, prune confite, vanille, paprika et chocolat.

La bouche mélange la générosité et l'énergie, avec la gourmandise de l'aromatique, l'onctuosité suave de la matière et la fraîcheur par la minéralité.

Plats conseillés : En apéritif, viandes blanches, poissons en sauce, fromage de chèvre, dessert

Garde : 10 ans