

Apremont

Appellation Savoie Contrôlée

Aire de production : *Les Marches, St Baldoph, Apremont, à une altitude d'environ 280 mètres.*

Sol : *argilo-calcaire d'alluvions glaciaires*

Cépage : *Jacquère*

Vendanges : *manuelles*

Vinification : *cuve inox*

Fermentation : *Fermentation alcoolique à température contrôlée.
Pas de fermentation malolactique.*

TAV : *11 % vol.*



Description : *L'Apremont est un vin blanc de couleur jaune très pâle aux reflets argentés. Son nez dévoile des arômes de fleurs blanches, fruits à chair blanche et amande. En bouche, ce vin est ample, assez vif et finement perlant laissant percevoir de jolies notes végétales, citronnées ainsi que des notes minérales.*

Ce vin est à boire jeune, à l'apéritif, avec des crustacés, fruits de mer, fondue et autres plats culinaires à base de fromage.

Température de service : *8 à 10 °*

MAISON MOLLEX SA 161, Place de l'Eglise - 01420 CORBONOD

Tél : 04-50-56-12-20 / Fax : 04-50-56-17-29

Email : maisonmollexsa@wanadoo.fr