

# Mondeuse

## Appellation Savoie Contrôlée

**Sol :** argilo-calcaire et molasses d'alluvions glaciaires

**Cépage :** Mondeuse

**Vendanges :** manuelles

**Vinification :** cuve inox

**Fermentation :** Fermentation alcoolique à température contrôlée, ainsi qu'une fermentation malolactique.

**Soutirage :** janvier

**TAV :** 12 % vol.



### Description :

La Mondeuse est un cépage typiquement savoyard donnant un vin de couleur pourpre aux arômes de fruits noirs (cassis, mûres, cerise) et d'épices.

La structure tannique et l'équilibre donnent à ce vin un potentiel de garde de 5-6 ans qui lui permettront de s'assouplir et de finir sur des parfums de cassis, pruneaux et des notes poivrées.

Ce vin est à servir sur des viandes rouges relevées, gibiers, civets et fromages de caractères.

**Température de service :** 14-16°



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