

Chautagne

Appellation Savoie Contrôlée

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

Cépage : *Gamay*

Vendanges : *manuelles avec éraflage à 100 %*

Vinification : *cuve inox*

Fermentation : *Fermentation alcoolique traditionnelle d'environ 10 jours à température contrôlée et fermentation malolactique.*

TAV : *12 % vol.*



Description :

Le Chautagne Rouge, avec sa robe rubis, issu de raisins Gamay, développe au nez des arômes de fruits noirs (cerises, mûres) et de fraises écrasées ; que l'on retrouve en bouche, avec des notes épicées et poivrées.

Ce vin de caractère, bien structuré par ses tanins, sa fraîcheur et ses arômes fruités est à consommer avec des viandes grillées, de la charcuterie et des fromages légers.

Température de service : *14 à 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