

# *Vin de Savoie*

## *Méthode Traditionnelle*

### *« Cuvée Mollex »*

#### *Appellation Savoie Mousseux Contrôlée*

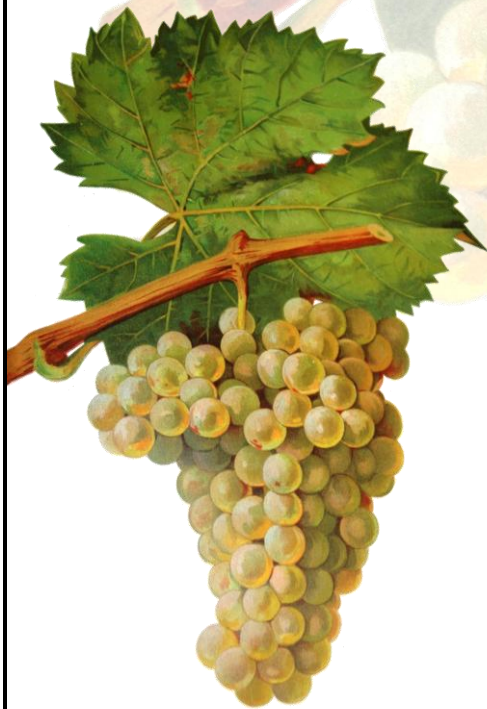
**Terroir :** *Argilo Calcaire d'alluvions glaciaires*

**Cépage :** *Jacquère, planté uniquement dans la région Savoie*

**Vendanges :** *manuelles*

**Méthode Traditionnelle:** *Deuxième fermentation de prise de mousse en bouteilles.*

*La prise de mousse est réalisée sur lattes en cave à température contrôlée, pendant une durée variant entre 18 et 24 mois alors que la législation n'impose que 9 mois. Nous avons par habitude de doubler, voir de tripler cette durée pour privilégier finesse, élégance et originalité de nos vins.*



#### **Description :**

*Cette Cuvée Mollex, de couleur Or, avec de fines bulles nous dévoile par sa finesse aromatique des arômes de fruits à chair blanche comme la pomme et la poire; mais aussi des notes toastées (arômes typiques du cépage Jacquère). Ce vin peut être consommé à tout moment de la journée, à température froide (7 à 10 degrés). La Cuvée Mollex est un vin sec, à la limite du demi-sec. Il peut être servi durant le repas et surtout à l'apéritif ou sur un dessert.*



*La Maison Mollex élabore trois pétillants de Savoie ; celui-ci est un Sec.*

**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](mailto:maisonmollexsa@wanadoo.fr)**