

Vin de Savoie Méthode Traditionnelle

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 Maison Mollex a été, début du XX ème siècle, une des premières exploitations viticoles à champagneriser les Vins de Savoie et de Seyssel, et une des rares maisons à garder ses vins en cave aussi longtemps.

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 :

Ce pétillant de Savoie, de couleur Or pâle, limpide, brillant 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). Il peut être servi durant le repas ou éventuellement à l'apéritif accompagné d'une crème à base de fruits. (Cassis, myrtilles, framboises...)



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