

**FICHE TECHNIQUE**

**METHODE TRADITIONNELLE – 85.III**

**AOC Vin de Savoie**

**Appellation Vin de Savoie contrôlée**

**Mis en bouteille à la propriété**

**Cépage** 70% Jacquère, 30% Chardonnay.

**Caractéristiques** Dosage liqueur expédo : 3 à 5gr/l – BRUT, Titre alcoolémique : 12.5%vol. 15 mois sur lattes minimum.

**Terroir** Eboulis argilo limono calcaire. Vignoble de coteaux exposé Sud, sud ouest.

**Viticulture** 6000 à 8000 pieds/ha. Depuis 15 ans nous avons réduit les intrants de 20% et supprimés les anti pourritures acaricides et insecticide. Aucun désherbant chimique depuis 2011. Entretien du sol par griffage et fauchage. Très faible apport d'engrais organo-minéral biologique. Respect de l'équilibre des sols et de la plante. Ebourgeonnage, palissage pour optimiser la maturation des raisins. Respect des phases lunaires pour les travaux « majeurs » à la vigne (taille, écimage, traitement).

**Récolte** du 15 septembre au 10 octobre, environ 65hl/ha suivant conditions climatiques. Vendange transportée en caisse percées de 320kg pour limiter l'écrasement.

**Vinification** Application du cahier des charges « Crémant ». Pressurage en grappes entières, débourage au froid sans enzymes. Départ en fermentation alcoolique par les levures indigènes. Assemblage de deux vins de base de millésime différent. Prise de mousse (fermentation secondaire en bouteille) supérieur à 15 mois, puis dégorgeage et bouchage définitif avec liqueur d'expédition. Recours très modéré aux sulfites avec un bon état sanitaire de la vendange et une hygiène rigoureuse en cave : 100g/l au total maximum. Respect des phases lunaires pour les travaux en cave (soutirages, mise en bouteilles...).

**Dégustation** **Robe** jaune or, brillante. **Nez** frais, fleurs blanches. **Bouche** bien équilibrée où domine une bonne minéralité.

