

FICHE TECHNIQUE

Mondeuse – Les Granges Tissot

AOC Vin de Savoie

Appellation Vin de Savoie contrôlée

Mis en bouteille à la propriété

Cépage	100% Mondeuse
Terroir	Argilo calcaire et marnes.
Viticulture	7500 à 8000 pieds/ha. Tailles guyot en supprimant 1 bourgeons sur 2. Depuis 15 ans nous avons réduit les intrants de 20% et supprimés les anti pourritures, acaricides et insecticides. 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, effeuillage pour optimiser la maturation des raisins. Respect des phases lunaires. Rendement : 40 à 50 hl/ha.
Récolte	Récolte en palox de 350 kg pour limiter l'écrasement.
Vinification	Tri des baies. Egrappage à 100%. Pas de levurage. Décuvage par gravité après 17 à 21 jours de macération en demi-muids de 600 litres. Elevage de 18 mois minimum en demi-muids. Collage au blanc d'œuf. Filtration légère. Taux de sulfites total à la mise en bouteille inférieur à 100mg/l. Respect des phases lunaires pour les travaux en cave.
Dégustation	Robe : pourpre, reflet et liseris violine pendant sa jeunesse. Nez : mûre, poivre vert et violette, sous bois et viande fumée. Bouche friande et charnue soutenue par la structure tanique.
Accords gastro.	Pot au feu, bœuf, gibier, fromage Savoyard.

