



Vin de Savoie : domaine Denis et Didier Berthollier, Méthode Traditionnelle Cuvée 85,3

Coup de cœur pour ce vin très appétant, pur et fruité : la cuvée 85,3 Méthode Traditionnelle du domaine Denis et Didier Berthollier en AOC Vin de Savoie.

visuel indisponible



Vin de Savoie Méthode Traditionnelle Cuvée 85.3 du domaine Denis et Didier Berthollier.

DOMAINE DENIS ET DIDIER BERTHOLLIER

Méthode Traditionnelle Cuvée 85.3

Vin de Savoie

Vin blanc

Production : 4.000 bouteilles par an

Beau cordon qui accompagne une bulle joyeuse. Notre aromatique à la fois florale rappelant l'alyse odorante par ses senteurs miellées, mais aussi la fraise tagada ! La bulle est énergique accompagnée par une chair de belle fraîcheur. Belle réalisation dans un style très appétant, peu dosé, très pur et fruité. Les jus de 2014 ont obtenu l'AOP Crémant de Savoie. Cette cuvée est un avant-goût, respectant 100% du cahier des charges de cette future appellation.

Le mot du vigneron

Denis et Didier Berthollier : *"Les caractéristiques de notre cépage jacquère et de nos éboulis calcaires ont toujours prédisposé le vignoble savoyard à la production de vins effervescents. Sur notre domaine, le premier millésime a vu le jour en 1985. Après 3 différentes cuvées et assemblages, nous avons choisis d'associer à notre emblématique jacquère 30% de chardonnay tout en respectant le cahier des charges de l'appellation crémant. Nous obtenons ainsi après 16 mois sur lattes une bulle fine et joyeuse accompagnée par une chair florale. Très peu dosé, pur et fruité, il s'affirme dans un style très appétant."*

Une autre belle cuvée à découvrir du domaine Denis et Didier Berthollier

Sel de Marius 2014

Vin de Savoie

Vin rouge

Production : 5.400 bouteilles par an

L'association du gamay et du pinot donne un vin très équilibré, plein, ultra fruité, parfumé et délicieusement poivré. Un régal pour un prix raisonnable.

Le mot du vigneron

Denis et Didier Berthollier : *"Cette cuvée en hommage à notre grand-père reflète sa personnalité : assemblage de raisins de gamay et de pinot noir, elle exprime un fruit franc et subtil souligné par une finale légèrement poivrée. Un vin honnête à partager entre amis."*

> Retrouvez la note de ce vin dans le **guide des bonnes affaires du vin 2016** :

www.larvf.com
Pays : France
Dynamisme : 9



[Visualiser l'article](#)



La rédaction de larvf.com