

# SAINT JEORE PRIEURÉ



**CÉPAGE :** Jaquère

**SURFACE :** 1 Ha 70

**VOLUME ANNUEL MOYEN :** 80 Hl soit 10500 bouteilles

**SOL :** Côteau argilo-calcaire caillouteux

**CULTURE :** Vignes travaillées de façon biologiques depuis l'automne 2003. Ce millésime est commercialisé en issu de bio et certifié par ECOCERT.

**VINIFICATION :** En vin blanc traditionnelle à température contrôlée entre 19 et 21° afin de conserver au mieux les arômes puis fermentation malolactique pour assouplir le vin et lui donner de la tenue.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :** Vin blanc léger et frais avec des arômes minéraux et floraux très typiques de la Jaquère.

**CONSEIL DE CONSOMMATION :** Servir de 8 à 10° pour un apéritif ou sur des plats savoyards tels que la fondue ou la raclette.

**GARDE :** 2 à 3 ans.

**GENCOD :** 3553790000912

**DISTINCTIONS :** Sélectionné au guide Hachette 1998 médaille d'argent au concours Amphore des vins Bio 2007.