Arbin

Vignoble :

- Appellation : Vin de Savoie
- Cépage : Mondeuse
- Composition du sol : Argilo-Calcaire caillouteux
- Climat : continental-montagnard, à influences océanique et méditerranéenne
- Méthode de taille : Eventail
- Age des vignes : 15 ans à 80 ans
- Densité de plantation : 7500 pieds/Hectares
- Rendement/hectare : 35 Hl/Ha
- Méthode de culture en Agriculture Biologique et Biodynamique certifiée.
- Surface : 1,5 Ha

En cave :

- Temps de macération : Environ trois semaines
- Fermentation : En cuve, fermentation malolactique effectuée.
- Élevage : Sur lie fine durant 12 mois en foudre.

Vin :

- Dégustation : Vin d'une couleur rouge/noir. Une appellation qui permet d'obtenir un vin complexe avec des beaux tanins.
- Garde potentielle : Plus de 10 ans
- Accords mets et vins : Convient très bien sur des viandes rouges et des gibiers ainsi que sur un beau plateau de fromages.
- Température de service : 16°C – 19°C

Données :

- Alcool : 11,5°
- Sucre résiduel : <1.00 g/l
- Contenance : 0.75 L
- Certification Bio par Ecocert

Domaine Claude Quénard et Fils ; SCEA La Gerbelle ; Cidex 48 Le Villard ; 73800 CHIGNIN
Téléphone : 0479281204