

# Chantagne

Millésime : 2016

% : 12.5

Cépage : Gamay, Mondeuse

AOP : VIN DE SAVOIE



Situation géographique : Commune de Motz, Lieudits Les Roches Fortes et Aux Perrières.

Sol : Grès mollassique

Exposition : Ouest et Nord-Ouest

Age moyen des vignes : 40 ans

Vinification et élevage :

Macération grappe entière en infusion (pas de pigeage ni de remontage) de 4 à 5 semaines avant pressurage. Pas de sulfitage ni en vinification ni en élevage, 1 g/hl à la mise. 9 mois d'élevage sur lies. Filtration légère.

Dégustation :

Couleur relativement soutenue, robe burlat, reflet mauve.

Nez souligné par un trait fumé, il révèle une expression enjouée ou le fruit très nature est entouré de notes fleuries, épicées et agrestes.

Bouche qui présente une forme d'équilibre rustique qui engage la fraîcheur sapide de l'aromatique, le grain minéral et le croquant de la structure.

  
Curtel  
Marie & Florian

Vignerons en Savoie  
04 79 61 49 95 - 07 82 29 85 53  
[www.domainecurtel.fr](http://www.domainecurtel.fr)