

# Frisson des Cimes

Millésime : 2019

° : 11

Cépage : Gamay, Mondeuse, Pinot Noir

AOP : VIN DE SAVOIE



Situation géographique : Commune de Serrières en Chautagne et Motz, Lieu dits Vigne du Seigneur, Dorlie et La Clairmonde.

Sol : Grès mollassique

Exposition : Ouest, Sud-Ouest

Age moyen des vignes : 35 ans

Vinification et élevage :

Macération grappe entière de 3 semaines avant pressurage. 9 mois d'élevage sur lies en cuves béton. Filtration légère. Sans intrants en vinification et en élevage. Léger sulfitage à la mise en bouteille.

Dégustation :

Couleur soutenue, robe burlat, reflets acajou.

Nez révélant une expression foisonnante où le fruit compoté se mêle aux notes bouquetées, épicées et champêtres.

Bouche confrontant la nervosité à la légèreté dans une présentation équilibrée engageant la fraîcheur révélée par l'aromatique, la définition produite par le grain minéral et la verdeur réactive et croquante de la structure.

  
Curtet  
Vignerons

Marie & Florian

07 82 29 85 53 - earlcurtet@gmail.com  
36 rue du Lavoir 73310 Motz  
www.domainecurtet.fr