

# Frisson des Cimes

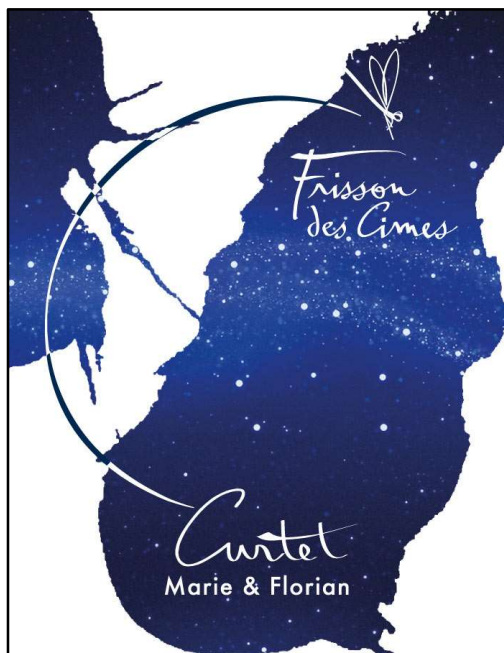
Millésime : 2020

% : 11

Cépage : Gamay, Mondeuse, Pinot Noir

AOP : VIN DE SAVOIE

Lot : LR220



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. 18 mois d'élevage sur lies en cuves béton. Ni filtration ni sulfitage à la mise en bouteille.

Dégustation :

Couleur soutenue, robe framboise, reflets fauves et mauves.

Nez révélant le format épanoui d'une expression à la fraîcheur agreste où le fruit travaillé répond à la fraîcheur des notes fleuries, épicées et séveuses.

Bouche entre rusticité et vitalité et produisant un grain minéral.

*Curtet*  
Vignerons

Marie & Florian

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