

VIN DE SAVOIE BRUT ZERO

« Mont Blanc » 2015

Dominique Belluard



Situation : Le Domaine Belluard se situe à Ayse qui fait partie des 22 crus savoyards en AOC. Il représente 2% des vins de Savoie. La particularité du vignoble d'Ayse est son cépage : « Le Gringet ». Il est cultivé uniquement sur cette appellation et nulle part ailleurs. On pense que ce cépage endémique de la Savoie était déjà présent avant l'arrivée des Romains.

Les terres de la famille BELLUARD étaient autrefois recouvertes d'arbres fruitiers. Les parents de Dominique et Patrick ont exploité leurs vergers jusque dans les années 80. C'est après des études d'œnologie à Beaune que Dominique prend la relève en 1988 et s'occupe de toute la partie production et vinification. Aujourd'hui, pour la plus grande typicité des vins, la principale préoccupation du Domaine est de cultiver la vigne dans le plus grand respect des terroirs et des traditions d'élaboration, d'où une reconversion en 2001 à la culture biodynamique.

Encépagement : 100% Gringet.

Terroir : Eboulis calcaires du massif du Chablais : petits cailloux.

Température de Service : 11° C.

Potentiel de Garde : Sur la jeunesse du fruit.

Observations : Elevé sur latte pendant 3 ans, cet élevage prolongé apporte complexité et densité au vin. Son profil est très énergique et tendu, porté par de délicates saveurs de mirabelle. Le nez est à la fois complexe et équilibré. La bouche est vineuse, aérienne et d'une minéralité saisissante ! La finale sera mise en valeur par une plénitude aromatique et un tactile de bouche incroyable.

Accords Met/Vin : Un apéritif de Classe, Carpaccio de St Jacques au Combawa ...



La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com – www.cave-de-longchamp.com