

CHASSELAS MOUETTE & CHOUCAS

Vin produit par LES VINS DU LÉMAN, société issue de la collaboration entre Bernard Fichard et Dominique Lucas, et distribué par FICHARD S.A.S.

*Le vignoble est conduit selon un mode de **viticulture naturelle**, bannissant tous produits de synthèse dans le plus pur respect du terroir. Cette cuvée est le fruit de l'assemblage de plusieurs parcelles des coteaux de Ballaison (Haute-Savoie), nichées entre le Léman de la mouette et l'Alpe du choucas. Un élevage sur lies préserve la finesse et les arômes de ce cépage délicat.*

Couleur : blanc

Cépage : Chasselas - AOP Vin de Savoie

Exposition : Ouest

Age des vignes : 30 ans en moyenne

Rendement : 35HL/hectare

Culture : en transition biologique

Qualité des sols : Moraines glaciaires, molasse et limon

Vendange : cueillette manuelle en deux passages

Vinification : pressurage doux, fermentation à 16°, cuves fibre et demis muids

Elevage : 7 mois

Dégustation optimale : 6 mois

Filtration : légère sur terre blanche

Soufre : inférieur à 30 mg/L

Nombre de bouteilles : 6000

Conditionnement : en carton de 6 bouteilles couchées superposées

Dégustation : teinte dorée à reflet vert et argent, touche vanillée, cumin, aubépine et amende grillée. Bouche délicate et légère mettant en avant la minéralité

Alliance gastronomique : Charcuterie, fromages, poissons et crustacés, très frais pour l'apéritif

S.A.S Fichard – 1568 rue du Léman - 74 140 Chens-sur-Léman - Haute Savoie - France
fichard.vindesavoie@yahoo.fr - www.vignoble-fichard.com - Tél. : +33 (0)450 35 29 01

