



## JACQUERE

---

### LA COTE

« Parfumé de notes citronnées et florales, très minéral avec une belle fraîcheur »

Appellation : AOP Vin de Savoie

Cépage : Jacquère

Age des vignes : 25 ans

Rendement : 65hl/ha

Terroir : éboulis calcaires

Surface de Production : 1 ha

Vendange : récolte manuelle avec tri à la vigne

Vinification : traditionnelle en cuves inox thermorégulées (16°C)

Elevage : de quelques mois avec batonnage des lies en début d'élevage

---

Dégustation :

- **Visuel** : belle robe brillante et limpide aux reflets jaune et vert
- **Nez** : belle intensité aromatique marquée par des notes de fruits frais et le caractère floral : banane, noyau de pêche, citron vert, chèvrefeuille.
- **Bouche** : la bouche citronnée et légère suit une ligne minérale avec une finale très rafraichissante.

A déguster dans sa jeunesse (1 à 2 ans)

---

Accord Mets/vins : à l'apéritif, en accord avec les spécialités culinaires fromagères de Savoie, cuisses de grenouilles ou encore friture du lac.

