DOMAINE DES
GRANGES LONGES

Terre d'Enfance



Appellation : AOP Vin de Savoie

Dénomination Géographique : Les Abymes

Millésime : 2024

Cépage : 100% Jacquère

Age des vignes : 40 ans

Alcool : 11° vol.

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir argilo-calcaire, enrichi de moraines glaciaires et d'éboulis calcaires. Exposition sud-ouest sur coteaux, face au Mont Granier. Culture conventionnelle et raisonnée, taille en Guyot mixte. Vendange mécanique sur 2,7 ha. Pressurage direct, doux et prolongé, suivi d'un débourbage rapide en cuve réfrigérée. Fermentation alcoolique à basse température en levures indigènes, puis fermentation malolactique. Élevage sur lies fines en cuve inox pendant 8 mois. Collage et filtrage avant mise en bouteille

Dégustation

Belle robe jaune pâle, limpide et brillante. Le nez, subtil et élégant, évoque l'anis, les fleurs blanches ainsi que les fruits du verger, notamment la pomme et la pêche blanche. En bouche, la fraîcheur, soutenue par une légère touche aromatique, confère au vin délicatesse et fluidité. La rétro-olfaction révèle des notes fruitées, principalement d'agrumes et de zestes. La finale, assez longue et tendre, s'exprime sur une pointe de salinité et de gourmandise

Comment l'accompagner ?

Seul, avec un bon livre, ce vin se révèle idéal à l'apéritif, sublimant le fromage et la charcuterie. Il s'exprime avec délicatesse aux côtés d'huîtres, de sushis, ou de poissons de lac et de mer, et se prête à merveille à un filet de féra façon meunière accompagné de pommes de terre vapeur et d'une espuma de fenouil. Sa rondeur et sa finesse le rendent également complice d'une pintade aux abricots confits, d'un Brie de Meaux peu affiné ou d'une tarte aux poires façon normande

Service

Température : Entre 10°C et 12°C

Optimum de dégustation : 2 à 5 ans