

GAMME SOUS LES CÈDRES



La gamme Sous Les Cèdres incarne le haut de gamme de notre Domaine. Essentiellement destinée aux professionnels de la restauration et aux particuliers, elle met en lumière des jus rigoureusement sélectionnés, issus des plus belles parcelles et travaillés avec une précision particulière à chaque étape, de la vigne à l'élevage.

Nos cuvées "Sous les Cèdres" sont élaborées à travers une exigence particulière de maturité des grains, de sélections parcellaires et de vinifications maîtrisées. La gamme révèle ainsi toute la complexité aromatique et la profondeur des terroirs savoyards. L'idéal pour sublimer une carte et accompagner une cuisine gastronomique avec autant de justesse que d'élégance.

Vin de savoie AOC blanc

APREMONT - 100% JACQUÈRE

Ce vin blanc séduit par ses notes de pierre à fusil et d'agrumes, soutenues par une finale à la fois fine et riche. Il éveille les papilles dès l'apéritif et accompagne parfaitement les plats à base de fromages. Un beau plateau de fruits de mer saura également sublimer toute sa fraîcheur.



Terroir : Eboulis Argilo calcaire du Mont Granier, sur marnes et moraines glacières.

Exposition : Sud-Ouest - Sud-Est.

Vinification : Pressurage léger, élevage sur lie fines
Sulfitage léger à l'embouteillage.

