

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

CHIGNIN BERGERON - 100% ROUSSANNE

Ample et charnu, ce Bergeron offre de généreuses notes de pêche et d'abricot, soutenues par une subtile touche vanillée en finale.

Complexe, il accompagne à merveille les mets délicats : chapon, langouste ou encore noix de Saint-Jacques.



Terroir : Terroirs argilo calcaires sur marnes et éboulis. Une grande partie est constituée de Moraines et de marnes calcaires.

Exposition : Sud - Sud-Est.
Vendanges 100% manuelles.

Vinification : Pressurage direct, Elevage sur lie fines en cuve Inox, pas de fermentation malolactique
Sulfitage léger à l'embouteillage.

