

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 rouge de Savoie

MONDEUSE - 100% MONDEUSE

Avec un léger passage au bois, cette Mondeuse affirme son tempérament. Pensée comme une cuvée de garde, elle développe des notes de fruits noirs et une bouche épicée qui deviendra de plus en plus velours avec le temps.



Cépage : 100% Mondeuse

Terroir : Argilo calcaire, sur marnes et moraines glacières, principalement sur les communes de Les Marches & Chignin.

Exposition : Sud-Ouest - Sud-Est.

Âge des Vignes : Entre 80 et 100ans.

Vendanges 100% manuelles.

Vinification : Tri en 2 étapes, à la vigne une première fois et à l'encuvage. Vinification en grappe en entière, 8 à 10 jours de macération semi carbonique.

Sulfitage léger à l'embouteillage.

