

GAMME CHÂTEAU DE LA VIOLETTE



Au Domaine du Château de la Violette, chaque cuvée reflète notre vision du vin : de la fraîcheur, du fruit et l'expression sincère du terroir savoyard. Notre signature ? Des blancs vinifiés sans fermentation malolactique afin de préserver toute la vivacité et la minéralité qui font la personnalité des vins de Savoie. Nos vins rouges sont exclusivement vendangés à la main, tout comme le vin de base de notre Crémant et une grande partie de nos blancs, ce qui nous permet de sélectionner les meilleures grappes dès la récolte.

Vin de savoie AOC blanc

ABYMES - 100% JACQUÈRE

Sec, fruité et équilibré, il dévoile des arômes d'agrumes et de chèvrefeuille, avec une belle finale minérale. Idéal avec des huîtres, des fruits de mer ou en apéritif, il accompagne aussi très bien les spécialités savoyardes.



Terroir : Sols riches et profonds, Argilo calcaire, sur éboulis du Mont Granier.

Exposition : Sud-Ouest.

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