

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

APREMONT - 100% JACQUÈRE

Floral et délicatement citronné, il séduit par ses notes de fleurs blanches et sa finale sur le silex. Un vin de fraîcheur, aussi agréable à l'apéritif qu'avec des crustacés ou des spécialités savoyardes.



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.

