

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 pétillant de Savoie

CRÉMANT DE SAVOIE - 100% JACQUÈRE

Frais, floral et délicatement fruité, il est issu à 100% du cépage Jacquère. Fort de ses arômes d'agrumes et de chèvrefeuille, notre Crémant et ses bulles fines accompagnent aussi bien l'apéritif que les desserts : votre allié pour les grandes occasions !



Dégustation : La minéralité de nos terroirs de Savoie apporte une fraîcheur unique et reconnaissable à notre Crémant de Savoie. Les arômes d'agrumes et les notes florales des Alpes composent sa trame aromatique si élégante. De l'apéritif au repas, il s'invite à tous les moments de convivialité, de partage et de gastronomie.

Terroir : Argilo Calcaire, marnes et moraines glacières, Exposition Sud – Sud Est

Vinification : Après une première fermentation en cuve, c'est dans la bouteille même que s'effectue la prise de mousse, grâce à une nouvelle et deuxième fermentation. Neuf mois de vieillissement et de période d'élevage : après une période de vieillissement sur lattes de neuf mois au minimum, les bouteilles sont tournées sur leur pointe afin que le dépôt, formé exclusivement de levures naturelles, s'accumule dans le col en attendant l'heure du dégorgement. Les bouteilles de Crémant sont ensuite mise « au repos », pour atteindre un minimum de 12 mois avant la consommation.

