

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 rouge de Savoie

GAMAY - 100% GAMAY

Robe rubis, nez de fruits rouges : un vin de plaisir qui s'accorde à merveille avec la charcuterie, les volailles et les fromages savoyards.



Terroir : Argilo calcaire, sur marnes et moraines glacières.

Exposition : Sud-Ouest & Sud-Est.

Age 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. Remontages légers, élevage en cuve. Sulfitage léger à l'embouteillage.

