

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

MONDEUSE - 100% MONDEUSE

A la bouche capiteuse, elle offre des notes de cassis ou de framboise et une finale poivrée typique du cépage. Elle sublime viandes rouges, gibiers, fromages à pâte molle affinés et fromages persillés.



Cépage : 100% Mondeuse.

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

Exposition : Sud-Ouest & Sud-Est.

Age des Vignes : Entre 80 et 100 ans.

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.

