

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 rosé

ROSÉ - ASSEMBLAGE MONDEUSE & GAMAY

À la robe claire et aux arômes de fraise des bois et de pamplemousse, il s'agit d'un rosé friand et convivial, parfait à l'apéritif, autour d'une pizza ou d'un barbecue, que ce soit sur des crustacés à la plancha ou des saucisses grillées.



Cépage : 85 % Gamay – 15 % Mondeuse.

Terroir : Terroirs variés avec des sols plus ou moins profond d'argile calcaires. Une grande partie est constituée de Moraines et de marnes calcaires.

Exposition : Sud-Ouest.

Vinification : Pressurage direct, vendange au petit matin pour garantir une pale coloration. Élevage sur lie fines en cuve Inox. Sulfitage léger à l'embouteillage.

