

La Cave d'Augustin Florent, Apremont, AOC Savoie, Blanc

AOC Savoie, Savoie et Bugey, France



PRÉSENTATION

Des vins au bon rapport qualité prix : La Cave d'Augustin Florent signe ses vins et engage son nom sur cette offre. Un cahier des charges est signé pour chaque référence ; les vins sont dégustés par nos experts et contrôlés par nos laboratoires internes ou externes.

SITUATION

Le vignoble savoyard est presque exclusivement implanté sur des sols caillouteux issus de l'érosion et d'éboulis calcaires dû en majorité à l'éboulement du Mont Granier qui est aujourd'hui à l'origine des crus Apremont et Aymes. Les sols sont donc majoritairement argilo calcaires avec certaines argiles légères.

TERROIR

En raison des conditions climatiques du département, la vigne se limite aux versants les mieux exposés des vallées alpines, les moins froides. Les raisins de l'Apremont sont issus de vignes qui bénéficient donc d'un climat alpin tempéré. Ces deux caractéristiques expliquent d'ailleurs très bien la belle minéralité que l'on retrouve dans nos vins.

VINIFICATION

Vendanges : Manuelle et mécanique / Pressurage direct - vinification à basse température (avec contrôle des températures).

ÉLEVAGE

Élevage sur lies.

CÉPAGE

Jacquère 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frais, entre 8° et 12°C.

POTENTIEL DE GARDE

Idéal sur la fraîcheur mais peut être apprécié dans les 2 ans.

DÉGUSTATION

Une belle couleur brillante.

Au nez des notes d'agrumes.

En bouche, un vin frais et fruité.

ACCORDS GOURMANDS

La minéralité de ce vin s'accorde parfaitement avec des huîtres et des poissons grillés. Il accompagne également très bien les spécialités savoyardes (fondue, raclette) et est idéalement apprécié en apéritif.

Type de bouteille

Contenance (ml)

Code article

Barcode bouteille

Barcode Carton

3245414974548

