
PISTE ROUGE

Un vin de soif pas comme les autres : « à descendre avec prudence »

DOMAINE Domaine des Côtes Rousses

VIGNERON Nicolas Ferrand

VILLE La-Motte-Servolex

REGION Savoie



Appellation A.O.P. Vin de Savoie rouge

Cépages 50 % Cabernet-Sauvignon (45 ans)
25 % Pinot Noir (40 ans)
25 % Gamay (40 ans)

Rendements moyens Cabernet-Sauvignon : 60 hl/ha
Pinot Noir : 30 hl/ha
Gamay : 30 hl/ha

Viticulture Biologique

Vendanges Manuelles

Vinification Grappe entière, quasi-carbonique avec quelques pigeages et remontage
10-12 jours de macération en cuve fibre et inox
Non collé, non filtré, sans soufre ajouté

Élevage 5 mois en cuve fibre et inox

Alcool 12 %

SO² total 9 mg/L (sans soufre ajouté)

Terroir Marno-calcaire (Argiles Rousses)

Climat Alpin

Conseil de service Servir à 16°C. Un léger carafage ou oxygénation lui fait du bien .Recommandé pour un service au verre
