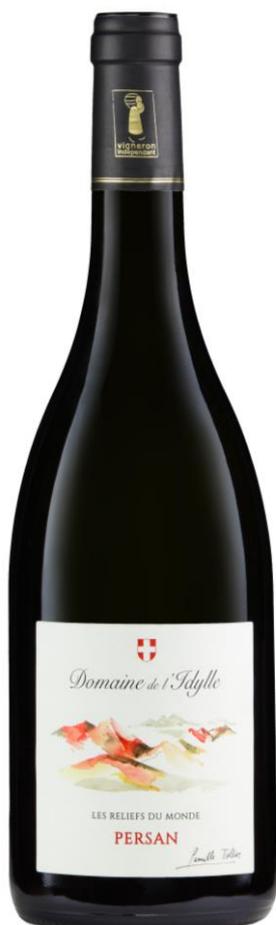


PERSAN

« Les reliefs du monde »



Terroir : Le Persan est un ancien cépage savoyard. Il avait disparu pendant quelques décennies en raison de sa fragilité et de son faible rendement. Nous avons replanté ce cépage à Cruet, sur notre coteau sud-est. Sur ce terroir d'éboulis argilo-calcaire, le Persan s'exprime pleinement et produit un vin d'une grande finesse.

Cépage : 100% Persan

Vinification/élevage :

Les raisins sont récoltés à la main, encuvé par gravités et partiellement égrappés. La fermentation alcoolique, réalisée en cuve inox, permet un contrôle précis des températures pour favoriser l'expression aromatique du Persan.

Une partie du lot a été élevé en fût de chêne français, apportant subtilement des notes boisées sans masquer la typicité du cépage. Ce mariage entre la cuve inox et le fût de chêne vise à accentuer la complexité du Persan.

La période d'élevage est surveillée attentivement, assurant une intégration harmonieuse des caractéristiques du bois.

Dégustation :

Notre Persan séduit par sa robe rubis profonde et son bouquet aromatique complexe mêlant fruits rouges, épices et minéralité. En bouche le Persan possède une bonne vivacité et une faible concentration tannique, ce qui en fait un rouge d'une grande finesse.

Service : 14-16°C

Gastronomie : Le Persan de Savoie s'accorde bien avec des viandes rouges grillées, Il ramène de la fraîcheur sur les plats montagnards comme les tartiflettes ou raclettes. Sa structure équilibrée et ses notes fruitées en font un compagnon polyvalent pour diverses expériences gastronomiques épicées.

Vin en conversion vers l'Agriculture Biologique.