



scopri il mondo attraverso il vino

STAPPA SFOGLIA VIAGGIA

Ecco la scheda enologica dove trovi
tutte le informazioni sul vino che hai ricevuto

INDICE DEI CONTENUTI

1	2	3	4
BOTTIGLIA	ABBINAMENTI	CANTINA	TERRITORIO
Scheda tecnica e note di degustazione	Caratteristiche e abbinamenti gastronomici	Storia della cantina e particolarità	Regione Vitigni e vini Terroir



Grisard

CREMANT SAVOIE ENVOL

SCHEDA TECNICA

Un Cremant (ovvero uno spumante francese prodotto con il metodo classico fuori dalla zona dello Champagne.) creato con grande cura e attenzione.

 TIPOLOGIA	Spumante
 DENOMINAZIONE	AOP Crémant de Savoie
 UVAGGIO	altesse, jacquère, chardonnay
 EVOLUZIONE	5 anni
 GRADO ALCOLEMICO	12,5% vol
 TEMPERATURA IDEALE	6-8° C
 CALICE	medio



Grisard

CREMANT SAVOIE ENVOL

NOTE DI DEGUSTAZIONE

-  di un bel giallo paglierino carico, con perlage fine e persistente;
-  al naso si apre lentamente con profumi tipici di gesso, panna e sbuffi iodati, poi con note di frutta secca ed erbe aromatiche;
-  al palato è cremoso, con ritorni di arachidi e scorza di agrumi, sostenuti da un'acidità ben presente e un intenso finale iodato.



VINIFICAZIONE

-  selezione accurata delle uve in vigna; cura estrema durante la spremitura e la selezione del mosto; fermentazione alcolica tradizionale in vasche termoregolate.
-  Il vino poi viene sottoposto a Metodo Champenoise (o Classico), per affinare 12 mesi in bottiglia.

CARATTERISTICHE E ABBINAMENTI

Questo Crémant de Savoie è un vino molto versatile. Grazie alla sua sapidità e alle sue note fruttate può accompagnare perfettamente piatti di pesce, antipasti, carni bianche e formaggi freschi.

- **UN VINO SAPIDO**
- **FRUTTATO**
- **PIATTI PROFUMATI**

TARTARE DI SALMONE E AGRUMI

👄 **ABBINAMENTO SUGGERITO**

Uno spumante cremoso e fresco, che si abbina perfettamente al salmone, pulendone completamente la leggerà untuosità.



REBLOCHON DI SAVOIA

📍 **ABBINAMENTO CLASSICO**

I formaggi locali sono una grande soluzione per questo vino: da provare Reblochon di Savoia, un formaggio francese a pasta pressata da latte crudo di vacca.



LA CANTINA

Philippe Grisard, che alle spalle ha una storia di tre generazioni di viticoltori, è sempre stato appassionato di vitigni locali e del territorio.

Uomo di montagna, nel 2010 ha riorientato la sua attività a Cruet, un piccolo villaggio savoiardo situato ai piedi del Parco Naturale Regionale del Massiccio dei Bauges.



Il vigneto è distribuito su sei comuni.

La diversità dei suoli permette la produzione di una grande varietà di vini. Convinto che il futuro dei vigneti dell'area risieda nell'autenticità e nella valorizzazione dei vitigni alpini locali, Philippe contribuisce attivamente alla nuova immagine del settore. Tra tradizione e innovazione, i suoi vini riflettono la sua idea di vino e la sua terra.





ti piace *Sommelier Wine Box*?

Inquadra il codice o clicca sul bottone
per scoprire come guadagnare fino a 100€

PORTA UN AMICO