

DOMAINE FABIEN TROSSET

Cépage	Certification	Garde	T° de service
100 % Mondeuse		10 ans	16°C/17°C

Le Vignoble

Age des vignes : 20 ans

Terroir : Argile rouge

Vendange : Manuelle

Parcelle de 3 ha travaillée en bio

CUVEE HORS PISTE
A.O.P Vins de Savoie
Cru Arbin

La Vinification

Vinification traditionnelle en grappe entière, macération et fermentation alcoolique à 28° environ 8 jours, levure indigène, vin non filtré, non collé
Souffre total < 40 mg/l

Elevage : en cuve inox pendant 10 mois



WWW.NICOLASREBUT.FR