

DOMAINE BLARD & FILS

Cépage		Garde	T° de service
100 % Jacquère	Une cuvée 100 % nature	2 à 3 ans	12°

Le Vignoble

Vignes agées de 40 ans

Coteaux argilo-calcaires exposés Est.

Eboulis d'un événement récent (glissement de terrain de 1248).

Vendange manuelle

Parcelle convertie en bio depuis 3 ans (sols labourés et traitements à base de produits naturels)

La Vinification

Vinification naturelle

Fermentation alcoolique naturelle et sans soufre.
Élevage en cuves inox (6 mois).

Mise en bouteille sans soufre et sans filtration.

Face Nord
A.O.P Savoie

Zone de production

Commune : Les Marches.

Petite production : 2500 bouteilles

