

DOMAINE BLARD & FILS

Cépage	Certification	Garde	T° de service
100 % Jacquère	1ère cuvée d'une gamme de vin bio	4 à 5 ans	12°

Le Vignoble

Vignes âgées de 40 ans

Coteaux argilo-calcaires exposés-Sud-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 thermo-régulée, pas de dégradation malique.

Élevage sur lies fermentaires en cuves inox(9 mois).

Levure indigène sulfitage à la réception et à la mise.

Degré naturel 12,5 °

Face Sud A.O.C Savoie

Zone de production

Commune : Les Marches.

Petite production : 2500 bouteilles

