



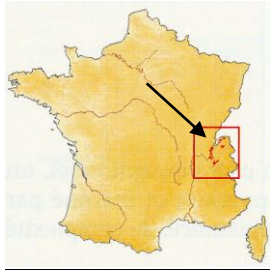
L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Vin de Savoie Cru Chautagne
Cuvée d'exception

Producteur : Caveau de Chautagne
<http://www.cave-de-chautagne.com/>



Région

Savoie

Sous région

Situation géographique

Près du lac du Bourget au nord d'Aix les Bains

Millésime

Note :



Principaux cépages

Jacquère

Nature du sol

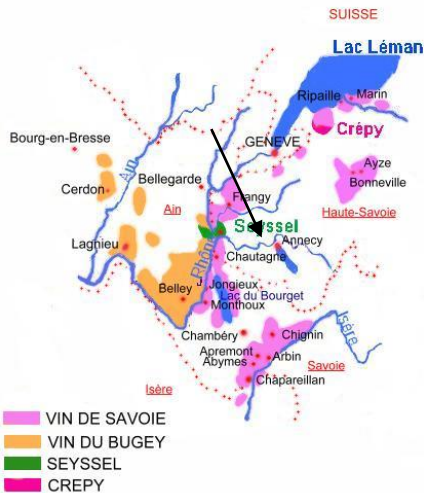
Moraines, grès molassiques

Climat

Tempéré continental à influence montagnarde

Observations

- A.O.C. depuis 1973. On peut le trouver également sous le terme A.O.P.
- Existe en blanc, rouge (25 % de la production des vins rouges de Savoie) et rosé.
- Superficie de l'appellation 230 Ha pour une production de 14 000 Hl soit un rendement moyen de l'appellation de 60 Hl/Ha.
- Le cru Chautagne est considéré comme le « Provence de Savoie ».
- La cave de Chautagne existe depuis 1952. Il est possible d'en devenir propriétaire (enfin d'une partie, 500 € la part).
- Issu des meilleures parcelles, plus de 20 ans.
- Température de service de 14° à 18° C.



Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

- | | | |
|----------------|---------------------|---|
| Apéritifs | ■ Viandes blanches | ■ |
| Charcuteries | ■ Viandes rouges | □ |
| Poissons | ■ Fromages doux | ■ |
| Fruits de Mer | ■ Fromages forts | □ |
| Petits Gibiers | □ Desserts chocolat | □ |
| Gros Gibiers | □ Desserts fruits | ■ |

Originalité

Bien sur, avec la plupart des spécialités savoyardes et même si ce n'est pas la région, essayez-le sur un plateau de fruits de mers.

Remarque :

La cave coopérative de Chautagne a fusionnée avec celle d'Apremont en 2016. La structure compte plus de 60 adhérents et exploite 135 Ha de vignes pour une production de 8 000 Hl par an. Cette appellation peut être élaborée également avec du gamay, cabernet ou de la mondeuse pour les rouges et en jacquère, aligoté, chardonnay et Velteliner (malvoisie).

Le nom jacquère serait celui d'un vigneron qui aurait importé le cépage en Savoie au 13^{ème} siècle. Elle représente 55 % de l'encépagement du vignoble savoyard. Pour information, on la retrouve également au Portugal.