

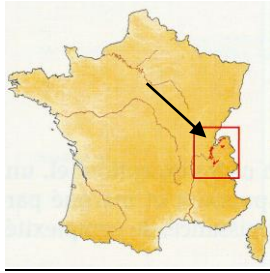


L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Vin de Savoie Cru Chautagne
Cuvée Lamartine
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 :



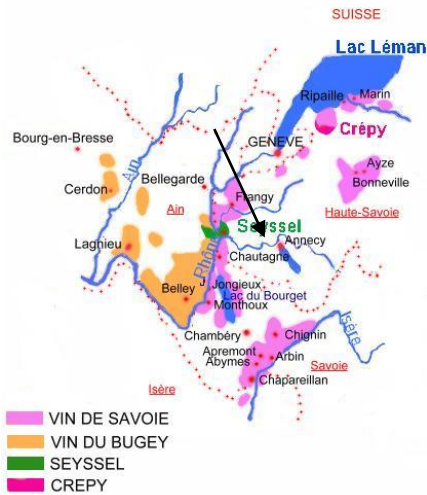
Principaux cépages
 Cabernet sauvignon

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).
- Potentiel de garde de 5 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	<input type="checkbox"/> Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	■
Poissons	<input type="checkbox"/> Fromages doux	■
Fruits de Mer	<input type="checkbox"/> Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Petits Gibiers	■ Desserts chocolat	<input type="checkbox"/>
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	<input type="checkbox"/>

Originalité
 Mariez-le avec de la viande des Grisons, un poulet aux girolles, une fricassée de caïon et bien entendu les fromages savoyards.

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).
 Alphonse de Lamartine, qui fit une partie de ses études au collège de Belley, rencontre Julie Charles en cure à Aix les Bains en 1816 et en tombe éperdument amoureux ce qui marque un tournant décisif dans sa vie de poète. Cette histoire se terminera par la mort de Julie Charles en décembre 1817.