



L'Antre Deux Verres

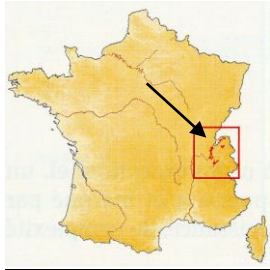
09 86 69 56 36

www.le-grand-restaurant.com

Appellation
Vin de Savoie Cru Chautagne
Vieilles vignes

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

Pinot noir

Nature du sol

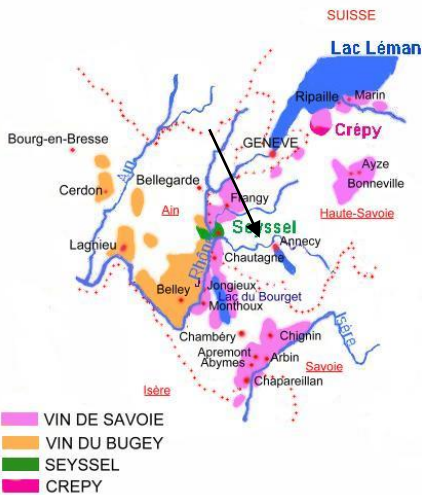
Moraines, grès molassiques

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.
- 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 giroles, 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).