

# Crémant de Savoie

## Appellation Origine Protégée

**Terroir :** *Argilo Calcaire d'alluvions glaciaires*

**Cépages :** *Jacquère, Gamay, Pinot Noir*

**Vendanges :** *manuelles*

**Méthode Traditionnelle :** *deuxième fermentation de prise de mousse en bouteilles. La prise de mousse est réalisée sur lattes en cave à température contrôlée pendant une durée minimum de 12 mois à compter de la date du tirage.*



**Description:** *Ce Crémant de Savoie, de couleur or pâle, limpide et brillant attire la gourmandise par des bulles très fines. Avec son caractère alliant élégance et finesse, il dévoile des notes florales et minérales.*

*Ce vin peut être consommé à tout moment de l'ajournée, à température froide ( 7 à 10 °).*

*Il charmera vos apéritifs, apportera élégance à vos poissons et crustacés, et saura rafraichir vos desserts.*



La Maison Mollex élabore 3 cuvées de Crémant de Savoie.

Extra- brut

Brut

Extra- Dry