Le Monchu

La Petite Série

Appellation Vin de Savoie 'Abymes'

Millésime 2016

Domaine Ravier (73)

Cépage Jacquère

Vignerons Pascal et Benjamin Ravier

Récolté sur le terroir rocailleux des Abymes

Nombre de bouteilles éditées 950

Titrage 11,5% Vol.



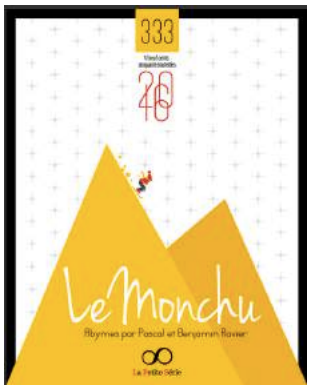
Dégustation arômes et saveurs

Notre nouvelle cuvée Le Monchu a été vinifiée par Pascal et Benjamin Ravier, artisans-vignerons passionnés qui allient tradition et modernité, entre père et fils : complices et complémentaires.

Ce vin est issu du cépage Jacquère, qui a été récolté sur le terroir rocailleux des Abymes, au sud de Chambéry. Ce vignoble est implanté sur les éboulis de l'effondrement d'une partie du Mont Granier dominant la vallée, qui ensevelit plusieurs villages en 1248. C'est le Mont qui a Chu ! Et pour l'histoire, en patois Savoyard, le Monchu désigne également le citadin venu prendre l'air de la montagne.

Nous avons été séduits par son nez très aromatique, sur les fruits jaunes et la minéralité, ainsi que par sa souplesse et son expressivité en bouche.

Ce vin aérien et joyeux accompagnera idéalement un apéritif ou des fromages dans vos moments conviviaux en famille ou entre amis.



Une bouteille unique

Les cuvées de la Petite Série ont la particularité d'avoir des étiquettes numérotées, avec une attention toute particulière portée au graphisme et à l'esthétique d'ensemble, ce qui fait de chaque bouteille un objet unique. Qui sait sur quel numéro vous allez tomber ?!

Le design de l'étiquette est signé par une agence hyper créative, Sun Conseil, qui a parfaitement su restituer par son talent graphique le caractère particulièrement original et festif de cette cuvée.



Nos vignerons partenaires Pascal et Benjamin Ravier

Pascal est un viticulteur passionné et exigent. Il exploite depuis de nombreuses années un domaine de 14 hectares en Savoie sur les communes de Myans, Apremont, Chignin et Francin. Son fils Benjamin l'a rejoint récemment sur l'exploitation.

Grâce à un travail rigoureux tout au long de l'année, le domaine est régulièrement primé. Si vous venez en Savoie, ils seront heureux de vous faire déguster l'ensemble de leurs vins dans leur caveau.



Les Vins de Savoie

Le climat est de type montagnard en raison de la présence du massif alpin. Seuls les cépages locaux peuvent résister à des températures parfois très basses. Il existe 16 dénominations géographiques et 70% de la production est consacrée aux blancs.

Pour les blancs de Savoie, les cépages les plus utilisés sont, dans l'ordre : le Jacquère, l'Altesse (*ou 'Roussette'*), le Chasselas puis la Roussanne (*ou 'le Bergeron'*). La Petite Série vous en fait découvrir deux cette année avec le Monchu (Jacquère) et La Duchesse (Altesse).

Le Jacquère est le cépage traditionnel et quasi exclusif de l'Apremont de Savoie. Il donne un vin vif, frais et léger, sur des notes minérales et de fleurs blanches - plutôt à boire dans sa jeunesse.

La Petite Série *est un label créé par des amateurs-passionnés de vin, qui sélectionnent chaque année un bon vin, en série limitée et à petit prix.*

Amaury, Aurélien, Axel, Grégoire, Nicolas, Pascal, Quentin, Yannick

www.facebook.com/LaPetiteSerie
www.lapetiteserie.com

