



Abymes

— France — Savoie

La robe est limpide de couleur jaune pâle. Le nez est séduisant, minéral, floral et sur les agrumes. La bouche présente une grande vivacité avec une belle longueur et beaucoup d’élégance. Une réussite qui vous séduira par sa belle longueur, sa finesse et son équilibre. Vous pourrez l’accorder avec des couteaux en persillade ou du fromage de chèvre.

Note de dégustation

Cépage blanc de Savoie par excellence, la Jacquère donne un vin blanc frais et minéral, aromatique, peu alcoolique, à la robe dorée et vert pâle. Le cépage Jacquère est fertile et vigoureux. Les crus issus du cépage Jacquère accompagnent à merveille les spécialités savoyardes à base de fromage, les poissons des lacs et rivières ainsi que les fruits de mer.

Commentaires

2 étoiles
Guide Hachette des Vins

Fiche Technique

Cépage	Jacquère	Type de vin	Tranquille
Degré d’alcool	13%	Millésime	2021
Potentiel de garde	1 à 3 ans	Pays	France
Couleur du vin	Blanc	Région	Savoie
Allergènes	Contient des sulfites		