



DOMAINE JEAN PERRIER ET FILS



Nome: APREMONT

Annata: 2024

Regione: SAVOIA

Denominazione: APREMONT

Colore: BIACO

Vitigno: 100% JACQUÈRE

Formati: 750 ml

Coltura: la Maison Jean Perrier et Fils è situata nelle montagne delle Alpi francesi, nella regione della Savoia. La famiglia Perrier è proprietaria, produttrice e vinificatrice di una vasta selezione di vini AOC (Appellation d'Origine Contrôlée), che include bianchi, rossi e rosé, come Apremont, Chignin, Gamay e Mondeuse. La storia della maison si intreccia con quella dei vini di Savoia, un simbolo di autenticità e qualità riconosciuto a livello internazionale. L'azienda oggi possiede 60 ettari di vigna che vengono condotti con un impegno continuo per la qualità e l'autenticità dei suoi vini. Le uve per produrre questo vino provengono dai comuni di Les Marches, St Baldoph e Apremont, su terreni di origine Argilloso-calcareo.

In cantina: vendemmia manuale, pressatura pneumatica; chiarifica a freddo e vinificazione a temperatura controllata a 20°. Fermentazione per 3 settimane e affinamento in acciaio.

Caratteristiche: si colore oro bianco brillante, al naso sprigiona sentori di fiori bianchi, biancospino, note minerali di pietra focaia, che richiama il terroir. Al palato è vivace, minerale di lunga persistenza e con note citrine.

Abbinamenti: ottimo compagno per un'insalata di mare, un carpaccio di branzino con limone e alici marinate con prezzemolo e aglio. La vivacità del vino pulisce bene il palato e accompagna l'intensità marina.

Servizio: 8-10°C