



DOMAINE JEAN PERRIER ET FILS



Nome: MONDEUSE

Annata: 2024

Regione: SAVOIA

Denominazione: VIN DE SAVOIE

Colore: ROSSO

Vitigno: 100% MONDEUSE

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. Questa varietà unica e tipicamente savoiarda, la Mondeuse è coltivata nei comuni di Francin, Chignin e Jongieux su terreni argillosi-calcarei con esposizione a sud-est.

In cantina: vendemmia manuale, pressatura dolce e macerazione in vasca (cuvage) per 15–20 giorni; poi svinatura, fermentazione alcolica seguita da conversione malolattica. Affinamento in tini d'acciaio.

Caratteristiche: di color porpora con riflessi quasi blu al naso sprigiona sentori di frutti di bosco, mora e mirtillo e spezie (pepe bianco). Al palato ha un attacco deciso, con tannini, tipici della Mondeuse, presenti ma setosi ed eleganti, con finale speziato e persistente. Un vino rosso ideale anche per l'estate, con una capacità di conservazione intorno ai 5 anni.

Abbinamenti: ottimo compagno di una succulenta tagliata di manzo, di selvaggina (fagiano al forno, lepre alla cacciatora) e di formaggi massimo di media stagionatura (fontina, taleggio, formaggi d'alpeggio); si può azzardare anche in abbinamento con del pesce un po' grasso.

Servizio: 15-18°C