

## GRANDS CHAIS DE FRANCE

**29,95\$**

\* Prix de détail suggéré

### Philippe Viallet, Les Flocons Crémant de Savoie Brut

 Durable

|  |                          |                                     |
|--|--------------------------|-------------------------------------|
|    | Code produit             | 15060735                            |
|    | Prix licencié            | 26.05\$                             |
|    | Conditionnement          | 6x750ml                             |
|    | Type d'approvisionnement | Importation privée                  |
|    | Statut                   | Non disponible                      |
|    | Type de produit          | Vin effervescent                    |
|    | Pays                     | France                              |
|    | Désignation réglementée  | Appellation origine contrôlée (AOC) |
|    | Région                   | Savoie                              |
|    | Cépage(s)                | Jacquère 50 %                       |
|    | Cépage(s)                | Altesse 20 %                        |
|   | Cépage(s)                | Chardonnay 30 %                     |
|  | Pourcentage d'alcool     | 12.5%                               |
|  | Couleur                  | Blanc                               |
|  | Taux de sucre            | moins de 12                         |
|  | Fermeture                | Couronne métallique                 |
|  | À boire                  | Peut vieillir 4 à 5 ans             |

#### INFORMATION SUR LE DOMAINE

Le Groupe Les Grands Chais de France (LGCF), entreprise familiale, a été fondé en 1979 par Joseph Helfrich. Le Groupe GCF est devenu en l'espace d'une génération, un acteur majeur en Alsace, dans le Jura, le Diois, le Languedoc, le Bordelais, le Val de Loire, la Bourgogne et depuis peu en Provence. Il est aujourd'hui le premier vinificateur privé de France.

#### NOTES DE DÉGUSTATION

Belle couleur or pâle.

La subtile association des cépages confère à cet assemblage une fraîcheur fruitée autour de notes florales.

Bouche élégante, soutenue par la finesse des bulles.

Ce vin effervescent sera fort apprécié à l'apéritif ou après le repas.

Service: Dégustez à 8°C.

#### NOTES SUR LE PRODUIT

La Savoie a toujours été une région où l'on produisait des vins effervescents à base de Jacquère et d'Altesse. Les conditions d'élaboration se calquent sur celle de l'ensemble des crémants. D'une part, la qualité des raisins doit assurer la pureté des vins, ce qui implique des vendanges manuelles et une obligation de transporter les raisins sans altérer l'intégrité des

<https://www.frechette.vin>  
1130 rue Sherbrooke Ouest Bureau 1320  
Montréal, QC H3A2M8  
(514) 868-2020

baies avant qu'elles nesoient pressées. D'autre part, la méthode traditionnelle,...



**FRÉCHETTE**  
VINS D'EXCEPTION

## ÉLABORATION DU PRODUIT

Pour bénéficier de l'appellation, les vendanges doivent être effectuées à la main et les grappes de raisins déposées dans des caisses percées. Le coeur de la pressée doit être mis en cuve durant 1 mois, avant d'ajouter le sucre et la levure lors de la mise en bouteille. Les bouteilles doivent demeurer couchées durant un minimum de 9 mois, avant d'être remuées et de nouveau reposer durant 3 mois. Une période d'élevage de 12 mois est essentielle afin que les bulles...

