

SAVOIE 2023

« MONFARINA »

Domaine Giachino



Situation : Le Domaine Giachino est un domaine familial qui récolte et produit des vins en agriculture biologique. Vignerons depuis plus de vingt ans, le vignoble est situé en Savoie, dans le parc régional de la Chartreuse. Il est composé de parcelles de

vignes cultivées en bio, s'étendant sur les coteaux du Mont Granier, sur les communes de Chapareillan, les Marches et Apremont. Ce sont deux frères, *David et Frédéric*, qui bichonnent leurs vignes et soignent leurs vinifications. Monfarina est un terme inspiré d'une danse traditionnelle du Piémont.

Encépagement : 85% Jacquère, Mondeuse Blanche et Verdesse.

Terroir : Sur les éboulis du Mont Granier, entre marnes et blocs de calcaire.

Température de Service : 9° - 10° C.

Potentiel de Garde : A consommer sur la jeunesse des arômes.

Observations : Un nez crayeux et précis, qui séduit par ses effluves salines. La bouche offre cette dualité paradoxale où l'acidité ciselée côtoie la rondeur pour former immédiatement un équilibre quasi parfait qui en fait un vin très facile à boire. Une cuvée salivante qui ouvre l'appétit !

Quelques accords : Tomme des Bauges affinée, Sandre grillée à la sauce safranée, omble-chevalier à la genevoise...



La Cave de Longchamp - 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES

☎ : 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com