



# AOP SAVOIE

## MAISON CAVAILLE

### Blanc sec « Apremont »



**Cépages** : Jacquère

**Alcool** : 13% Vol.

**Elaboration** : Pas de fermentation malolactique.

**Dégustation** : Une robe or brillante. Un nez minéral et frais aux arômes d'agrumes et de fruits blanc. Une bouche équilibré tout en charme et typique des vins de Savoie qui associe souplesse et vivacité. Légèrement perlant et minéral.

**Suggestion** : A servir frais à 10°C qui accompagnera parfaitement vos apéritifs et vos fromages.