

Le domaine du Château de la Violette est situé dans le vignoble de Savoie. Il a été créé en 1953 puis repris par Charles-Henri Gayet en 2000. Le vignoble a évolué de 7 à 20 hectares, il est totalement enherbé et conduit en agriculture raisonnée.



**Abymes** : Vin sec, fruité, bien équilibré, aux arômes d'agrumes et de chèvrefeuille. Finale minérale qui s'accorde parfaitement avec des huîtres ou tout autre produit de la mer. Sa fraîcheur le rend idéal aussi à l'apéritif.

**Apremont**: Vin floral et fruité aux arômes de fleurs blanches avec une note légèrement citronnée. et une belle finale de silex. Il s'apprécie autant à l'apéritif pour sa fraîcheur qu'avec des crustacés ou des spécialités savoyardes pendant un repas.



**Roussette de Savoie** : Vin aux arômes de fleurs et de fruits blancs, il évolue sur des notes de coings et de noisette qui s'apprécient sur du poisson ou des viandes blanches cuisinées.

**Chignin Bergeron « sous les cèdres »** : Vin ample et charnu aux notes fruitées de pêche et d'abricot, il a une finale vanillée. Ce Bergeron est un vin complexe qui agrémentera à merveille tous les mets délicats (chapon, langouste, noix de saint jacques).

**Rosé**: Vin à la robe claire et aux arômes de fruits frais comme la fraise des bois ou le pamplemousse, il se consomme aussi bien à l'apéritif que sur des crustacés à la plancha ou des viandes grillées.



**Gamay**: Vin à la couleur rubis et aux arômes de fruits rouges. Vin de plaisir qui se marie très bien avec la charcuterie et les volailles ou avec l'ensemble des fromages savoyards.

**Mondeuse** : Bouche capiteuse aux arômes marqués de fruits rouges comme le cassis ou la framboise et de fleur, il a une finale poivrée caractéristique. Il s'accorde à merveille avec les viandes rouges et gibiers ou encore avec les fromages persillés et les fromages à pâte molle affinés.

