

Les Moraines

Vins de propriété offrant une gamme de qualité sur la majorité des crus de Savoie.

Mis en bouteille à la propriété



AByMES :

Vin blanc sec et léger aux arômes minéraux (pierre à fusil) et fruités (citron, pamplemousse) idéal en apéritif ou avec des fruits de mer ou des spécialités savoyardes fromagères.



Chignin Bergeron:

Issu du cépage Roussanne, ce Bergeron a des arômes de raisins secs et d'abricots. Il a une belle longueur en bouche qui s'accorde très bien sur des plats raffinés comme le homard, le foie gras, les volailles ou encore sur des desserts au chocolat.



APremont:

Vin blanc sec et très fruité aux arômes d'agrumes et de chèvrefeuille, il sera idéal en apéritif, avec des huîtres ou des poissons grillés et avec toutes les spécialités savoyardes.



Gamay:

Vin à la couleur rubis et aux arômes de fruits rouges. Il sera parfait avec des viandes blanches, de la charcuterie ou des fromages savoyards.



Chignin:

Vin blanc très floral aux notes de tilleul et aux arômes de fruit de la passion, il s'apprécie pour sa fraîcheur en apéritif ou avec des poissons et des crustacés.



Mondeuse:

Vin à la robe rouge pourpre, la Mondeuse est charpentée avec des arômes de violette et de cassis et une finale épicée. Il s'accorde à merveille avec des viandes rouges, des gibiers ou des fromages de la région.



Roussette de Savoie:

Vin blanc élégant et fin aux arômes d'amande, de noisettes ou encore de coings, cette Roussette de Savoie sera parfaite avec des poissons de lacs, des crustacés ou encore des volailles en sauce.

