

# Sasson

## Classique

### *Abymes :*

Vin blanc frais idéal à l'apéritif, ses notes d'agrumes et sa belle minéralité sont aussi très appréciées sur des poissons grillés ou des spécialités savoyardes (fondue, raclette,...).

### *Aprémont :*

Vin blanc aux notes minérales et florales, il s'apprécie autant à l'apéritif pour sa fraîcheur qu'avec des fruits de mer et des crustacés pendant un repas.

### *Chignin :*

Vin blanc aux reflets brillants et aux arômes de fleurs et d'amande, il est idéal sur des poissons cuisinés ou avec des fromages savoyards.

### *Roussette de Savoie :*

Vin aux arômes de fleurs et de fruits blancs, il évolue sur des notes d'acacia et de fruits secs qui s'apprécient sur du foie gras, du poisson ou des viandes blanches cuisinées.

### *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 grillés, des viandes grillées ou encore des pizzas.



### *Gamay :*

Vin à la couleur rubis et aux arômes de fruits rouges où la cerise et la fraise dominant. Il sera parfait avec des viandes blanches ou des viandes grillées.

### *Mondeuse :*

Cépage typiquement savoyard, ce vin à la couleur rouge pourpre profond laisse exalter des parfums de violette et de fruits noirs avec une finale poivrée et épicée. Il s'accorde à merveille avec des viandes rouges, des gibiers ou des fromages de la région.

