

# Domaine Blard Savoie "Lébraz" (jacquère) blanc sec 2022



Prix du produit :

**150,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): BLARD & Fils (Savoie)

Millésime: 2022

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Lébraz

Cépage dominant: jacquère



**Description brève du produit :**

Une sélection parcellaire de vieilles vignes de jacquère, un vin de grande garde ; sec, racé, précis, minéral, long !

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE BLARD  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Domaine Blard Savoie "Lébraz" (jacquère) blanc sec 2022

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** Jacquère Vieilles Vignes

**Sol :** Argilo-calcaire et silex très dense.

---

**Vinification / élevage** : Vendanges manuelles.

Pressurage direct, débourbage à froid, levures indigènes et exogènes. Fermentation alcoolique longue et à froid.

Pas de dégradation malique (pas de fermentation malo-lactique).

Elevage en cuve inox pendant 12 mois sur lies fines.

**Nez** : Fumé, fleurs blanches (aubépine).

**Bouche** : Attaque vive, bouche pleine de finesse avec des notes de poire et une forte minéralité. Finale saline. Gros potentiel de garde qui multipliera les notes de mine de crayon.

**Garde** : jusqu' à 10 ans .

**Service** : 8 à 12°C

**Accords mets-vins** : Entrées froides, Jambon persillé, Carpaccio de Saint-Jacques, Langoustines, Andouillette grillée.