

Domaine de l'Idylle

Francia - Savoia - Cruet



Idylle  **FAMILLE TIOLLIER**
Artisans de vins fins depuis 1840

Proprietà / Fondatori Domaine de l'Idylle / François Tiollier

Inizio Attività 1840

Vitivinicultura Biologica (in conversione)

Ettari 23

Bottiglie prodotte 140.000

CRUET VIELLE VIGNES

100% Jacquere

Zona di produzione: Cruet

Terreno: argilloso-calcareo di ghiaioni sassosi

Vendemmia: manuale

Vinificazione: riempimento della pressa per gravità.

Decantazione, fermentazione sotto rigoroso controllo della temperatura a 15/17°C. fermentazione malolattica 100%

Affinamento: sulle fecce fini per portare pienezza e ampiezza al vino, affinamento in botti del 20% della cuvée

Colore: giallo paglierino brillante

Profumo: dominato da aromi sottili di frutta matura (pere, pompelmo), in sottofondo note di burro fresco e spezie dolci apportano una bella complessità aromatica

Sapore: l'attacco è franco, il vino è grasso, carnoso e molto leggermente legnoso. Al palato è ben bilanciato dalla buona acidità del vitigno che permette a questa cuvée di mantenere una bella freschezza. Il finale che ricorda la mandorla tostata

Grado Alcolico: 11% vol



Tutto inizia nel 1840, quando François Tiollier acquistò una proprietà coltivata a vite e alberi da frutto e costruì la casa di famiglia, battezzandola Domaine de l'Idylle. Generazioni dopo, Henriette e André Tiollier iniziarono, pionieri nello sviluppo dei vitigni autoctoni, nel 1975 a imbottigliare il vino. Nel 2011 Sylvain Tiollier, conclusa la sua formazione da enologo e forte di esperienze internazionali, prese le redini dell'azienda, portando un know-how moderno. Convinto che il clima montano conferisca finezza ed equilibrio ai vini sabaudi, Sylvain coltiva su ghiaioni argillo-calcarei, ideali per una maturazione ottimale e alti livelli di acidità. Vignaioli indipendenti e in conversione Bio, il Domaine crea autentiche espressioni della Savoia nel rispetto dell'ambiente.