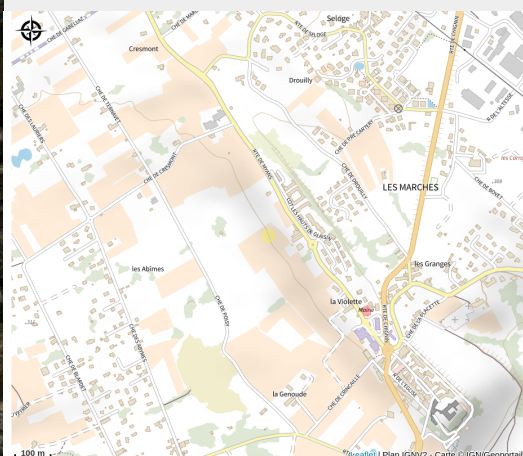


Domaine Labbe - GAEC du Pont Royal

PNR de Chartreuse



Crédit photo : Domaine labbe (Domaine labbe)



Infos pratiques

Catégorie : Producteurs

Exploitation viticole située sur la commune de Les Marches. C'est au pied du Mont-Granier dans le parc Naturel de la Chartreuse, que nos vignes sont travaillées en lutte raisonnée pour limiter les produits phytosanitaires et les désherbants.

Description

Abymes

Vin blanc sec à la robe jaune clair. Son nez est très floral et citronné. En bouche c'est un vin frais et vif avec des notes minérales, agrémentées de gaz carbonique naturel donnant un vin typée perlant.

A servir frais 8-10°C

Il accompagnera vos apéritifs nature ou en kir mûre, cassis..., également très apprécié avec les fruits de mers, poissons et bien entendu les spécialités savoyardes telles fondues, raclettes, tartiflettes..

Roussette

Vous serez agréablement surpris par ce cépage Altesse, issu d'une vendange sur mature, donnant un vin quelque peu miellé. Sa robe est légèrement jaune dorée et brillante. Le nez reste puissant et fruité aux arômes de fruits confits, sa bouche longue et riche donne un vin liquoreux, mais bien équilibré en sucre/alcool.

A servir frais 10°C

Il accompagnera vos foies gras lors des fêtes de fin d'année, mais également un gâteau pour le dessert.

Mondeuse

Ce cépage typiquement savoyard donne des vins très typés à la couleur pourpre sombre, un nez puissant, poivré et de cuir. Une bouche complexe rappelant le poivron et la terre.

A servir à température ambiante 18°C

Il sera d'autant plus apprécié sur un gibier en sauce ou des fromages secs.

Pinot

Vin très agréable pour toutes occasions, de part sa robe rouge profond, vous découvrirez un nez puissant de fruits rouges et une bouche riche aux arômes de griottes et fruits confits.

A servir à température ambiante 18°C

Rosé

Vin d'une robe framboise clair au nez de fruits murs. Sa bouche ronde et douce accompagnera tous vos apéritifs et barbecues.

A servir frais 8°C

Nous préservons l'environnement par :

Aucun apport d'engrais chimiques,
Traitements raisonnés du feuillage,
Suppression des insecticides et acaricides
Travail du sol (labour).

L'utilisation d'un tapis élévateur et d'un pressurage pneumatique limite la trituration et l'éclatement des raisins afin d'éviter l'oxydation des jus.

A la cave, notre système de régulation de température des cuves, nous permet de maîtriser nos fermentations en basse température (16°C), ce qui donne des vins plus aromatiques.

Situation géographique



Toutes les infos pratiques

Informations pratiques

Ouverture:

Toute l'année, tous les jours.

Tarifs:

Accès libre.

Fiche mise à jour par Office de tourisme Coeur de Savoie le 20/06/2024

Contact

22 chemin pré la grange
Les Marches
73800 Porte-de-Savoie
Tél. 06 76 57 89 91
domainelabbe@free.fr