

Cuvée Matè

Jongieux Mondeuse · Savoie 2020

Sélectionné par la cave Distri About, à Champenoux. Fiche de dégustation et suggestions d'accords préparées par Fabien About, à partir des informations du domaine et de sources spécialisées.

FICHE DESCRIPTIVE

PRODUCTEUR	Domaine Chevallier-Bernard (Jongieux)
APPELLATION	Vin de Savoie Jongieux AOP
CUVÉE	Cuvée Matè
MILLÉSIME	2020
CÉPAGE	Mondeuse
ÉLEVAGE	10-12 mois en fût (non neuf) puis cuve

NOTE DE DÉGUSTATION

Cuvée Matè, un vin de Savoie issu de la Mondeuse, cépage autochtone de Jongieux — élégant et épicé.

Au nez

- Fruits noirs : cassis, mûre
- Épices : poivre noir, cannelle
- Notes florales, touche minérale

En bouche

- Ample et charnue
- Tanins soyeux
- Belle acidité, finale fraîche

EN UNE PHRASE

Une Mondeuse de Savoie **élégante et épicée**, sur le cassis, la mûre et le poivre — charnue, aux tanins soyeux.

LE CÉPAGE

- **Mondeuse** — cépage rouge autochtone de Savoie ; fruits noirs, épices et caractère.
- **Terroir de Jongieux** — coteaux ensoleillés au bord du lac du Bourget.

Élevage de 10 à 12 mois en fût (sans bois neuf) puis en cuve, pour préserver la typicité de la Mondeuse.

ACCORDS METS & VINS

Un rouge savoyard de caractère, sur les viandes et les plats de montagne.

VIANDES & MONTAGNE

- Viandes en sauce
- Gibier
- Raclette, tartiflette

FROMAGES

- Fromages affinés

L'ACCORD PRÉFÉRÉ DE FABIEN

Tartiflette et un verre à 16-17 °C. La Mondeuse et ses épices réveillent le lard et le reblochon — changez du blanc, osez le rouge !

LE SERVICE

- **Température** — servir entre 16 et 18 °C.
- **Aération** — carafer 30 minutes.
- **Garde** — à boire ou garder, 3 à 5 ans.

L'abus d'alcool est dangereux pour la santé. À consommer avec modération.