



# FICHE TECHNIQUE : APREMONT

## Maison Huchet

"L'éclat des Alpes en bouteille : une tension minérale unique née du gigantesque éboulement du Mont Granier."



## Identité du Vin

- **Appellation** : Vin de Savoie AOC - Apremont
- **Vigneron** : Maison Huchet (Secteur Apremont)
- **Région** : Savoie
- **Cépage** : 100% Jacquère
- **Terroir** : Sols d'éboulis calcaires du Mont Granier sur un socle de marnes, offrant une minéralité saline



## Profil Organoleptique

- **Robe** : Très claire, presque transparente, avec des reflets argentés et parfois quelques micro-bulles (perlant).
- **Nez** : Très frais et printanier. Notes de fleurs blanches (aubépine), de pierre à fusil (minéralité) et de fruits acidulés comme la pomme verte ou le citron.
- **Bouche** : Une attaque vive et désaltérante. Le vin est léger, avec une belle acidité qui "claque" sur la langue. On retrouve cette sensation saline en finale qui appelle un second verre.



## Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Très frais, entre **8°C et 10°C**.
- **Potentiel de garde** : À boire dans sa jeunesse ( **1 à 2 ans**) pour conserver tout son dynamisme.
- **Accords Mets & Vins** :
  - **Incontournables** : Fondue Savoyarde, Raclette ou Tartiflette.
  - **Mer & Rivière** : Friture du Lac (perches), huîtres et fruits de mer.
  - **Apéritif** : Seul ou avec une planche de charcuterie de montagne.

## **Le Mot du Sommelier**

*L'Apremont de la Maison Huchet est un vin de convivialité par excellence. Souvent réduit à l'accompagnement des fromages fondus, c'est pourtant un grand vin de soif qui brille par sa pureté cristalline. La Jacquère trouve sur les éboulis du Granier son expression la plus droite et la plus rafraîchissante.*