



FICHE TECHNIQUE : MONDEUSE

Maison Huchet

"Le tempérament des Alpes : un rouge de caractère, aux notes d'épices noires et de fruits des bois."



Identité du Vin

- **Appellation** : Vin de Savoie AOC - Mondeuse
- **Vigneron** : Maison Huchet
- **Région** : Savoie (Combe de Savoie)
- **Cépage** : 100% Mondeuse Noire (cousine de la Syrah)
- **Terroir** : Éboulis calcaire et marnes, parcelles bien exposées pour garantir une maturité optimale de ce cépage tardif.



Profil Organoleptique

- **Robe** : Pourpre profond, intense avec des reflets violacés très marqués dans la jeunesse.
- **Nez** : Typique et puissant. Un mélange de fruits noirs (mûre, myrtille) et d'épices caractéristiques : **poivre noir moulu** et parfois une touche de violette ou de réglisse.
- **Bouche** : L'attaque est franche. Le vin possède une structure tannique bien présente mais enrobée par un fruit juteux. On y retrouve une belle acidité montagnarde qui apporte de la fraîcheur et une finale persistante sur les épices.



Conseils de Dégustation

- **Température de service** : Entre **15°C et 17°C**.
- **Potentiel de garde** : S'apprécie après 1 ou 2 ans, mais peut se bonifier sur **5 à 7 ans** en s'assouplissant.
- **Accords Mets & Vins** :
 - **Spécialités** : Diots au vin rouge (saucisses savoyardes) ou Pela.
 - **Viandes** : Gibiers à plumes, magret de canard aux aïrelles.
 - **Fromages** : Tomme de Savoie affinée ou Beaufort d'alpage.
 - **Caractère** : Un ragoût de bœuf aux épices.

Le Mot du Sommelier

La Mondeuse de la Maison Huchet est un vin qui a "du répondant". Loin des rouges légers et fluides, elle offre une mâche et une aromatique poivrée qui séduiront les amateurs de Syrah du Rhône Nord. C'est un vin de terroir authentique, idéal pour accompagner des plats d'hiver réconfortants ou des viandes de caractère.