



LES DÉGUSTATIONS WINE ROSE MONDEUSE : CÉPAGE D'AVENIR ?

Originaire des Allobroges, cet ancien cépage incarne l'esprit alpin, par ses tannins en relief, son fruité jamais confit et un taux d'alcool qui dépasse rarement le 12%.

Malgré son profil « froid » il préfère les coteaux ensoleillés, les sols caillouteux et bien drainants, ce qui suggère une possible adaptation dans des climats plus chauds, au delà du périmètre de l'ancien Royaume de Savoie.

Cette session de dégustation technique en compagnie de Damien Mermoud, ami proche et vigneron-encaveur à Lully (GE), nous amènera face à des questions telles

- La Mondeuse est elle un cépage capable de « voyager » ?
- Quels sont ses terroirs idéaux et les limites à ne pas franchir pour un produit de qualité ?
- Quels sont la diversité de matériel végétal disponible en pépinière et les projets de sélection massale ?
- Comment l'aborder en cave afin de dompter ses tannins peu consensuels sans perdre l'authenticité et l'expression de lieu ?

Rendez-vous avant les vendanges (on espère), pour une soirée d'échanges sur la thématique des cépages d'avenir !

LIEU: Salle communale de St.-Saphorin, Chemin de l'Ancien Collège 1, 1071 St-Saphorin
(déplacement en train conseillé)

DATE: le jeudi 1 septembre entre 18h30 et 21h00
PLACES LIMITÉES A 14
PRIX : 175.- CHF

Description de la dégustation :

12 cuvées proposées, avec focus sur la Mondeuse, issues de plusieurs régions viticoles entre France et Suisse.

A la fin de la dégustation, à bien plaisir, une agape « savoyarde » vous sera proposée en accompagnement des vins.

Inscription auprès de Michele Caimotto, mc@winerose.ch
PRIX CHF 175.- TTC avec règlement à l'inscription en faveur de Wine Rose Sarl
IBAN: CH89 0483 5115 9971 9100 0

MICHELE CAIMOTTO

**Wine Rose Sarl Chemin de l'Ancien Collège 4 1071 St-Saphorin Switzerland
+41 76 789 05 87 mc@winerose.ch**