

## Nicolas Ferrand / Domaine des Côtes Rousses

<b>Historique du domaine</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Création du domaine en 2013.</li> </ul>
<b>Région de production</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>Sous-région viticole</i> : Savoie</li> <li>• <i>Département</i> : Savoie</li> <li>• <i>Commune</i> : Motte-Servolex</li> <li>• Au Nord de Chambéry</li> </ul>
<b>Climat</b>	Continental
<b>Sol</b>	Marno-calcaire
<b>Superficie du domaine</b>	5 Hectares
<b>Nombre de bouteilles produites par an</b>	27 000 Bouteilles
<b>Cuvées</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Armenaz</li> <li>• 100 % Jacquère</li> <li>• Elevage en cuves</li> <li>• Vignes plantées à 580m d'altitude sur des argiles rouges</li> <li>• Le nom de la cuvée est un clin d'œil aux grands parents de Nicolas Ferrand.</li> </ul>
<b>Haute cuvée</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Coteau de la Mort</li> <li>• 100% Mondeuse noire</li> <li>• Vignes plantées sur des pentes à plus de 40%</li> <li>• Elevage long en barriques</li> <li>• Terroir réputé depuis le Moyen Age, développé par les moines bénédictins.</li> </ul>
<b>Anecdote</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Le nom du domaine vient de la couleur du sol, composé d'argile rouge.</li> </ul>

