

Domaine Belluard / Dominique Belluard

Historique du domaine	<ul style="list-style-type: none"> • 1947 : le père de Dominique crée une exploitation polyculture • 1988 : Dominique Belluard reprend le domaine et le transforme en exploitation viticole • 2001 : certification en biodynamie
Région de production	<ul style="list-style-type: none"> • Savoie • Haute-Savoie (74) • Ayse • Est de Genève
Climat	Climat montagnard
Sol	Argilo-Calcaire, argile rouge et éboulis calcaire
Superficie du domaine	11 hectares
Nombre de bouteilles produites par an	50 000 bouteilles produites
Cuvées	<ul style="list-style-type: none"> • « Mont Blanc Brut Zéro » Crémant de Savoie 100% Gringet Sélection parcelles sur éboulis calcaire • « Les Perles du Mont-Blanc » Crémant de Savoie 100% Gringet • « Les Grandes Jorasses » Vin de Savoie 100% Altesse strates argilo-calcaire • « le Feu » Vin de Savoie 100% Gringet Argile rouge chargée en alumine de fer élevage en cuve béton ovoïde • « Mondeuse » Vin de Savoie 100% Mondeuse
Haute cuvée	<ul style="list-style-type: none"> • « Les Alpes » • Vin blanc de Savoie • 100% Gringet • éboulis calcaire et marnes jaunes • élevage en cuve béton ovoïde • vin minéral, fumé, fleur blanche, aubépine, une jolie matière
Anecdote	22 hectares de gringet sont plantés en Savoie, Dominique Belluard en exploite presque la moitié, il a 10 hectares

