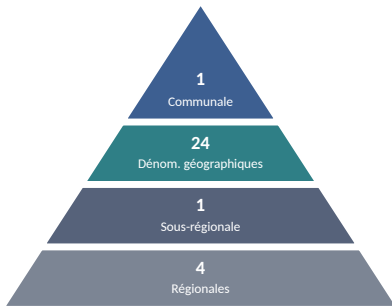


VUE D'ENSEMBLE



La pyramide se lit de **bas en haut** : de l'appellation la plus large (régionale) à la plus précise. Chaque nom porte les **couleurs de vin** autorisées.

- Rouge
- Blanc
- Rosé
- Effervescent
- Doux

Communale 1

Seyssel



Appellation + dénomination géographique 24

Le nom de l'appellation suivi d'une commune, d'une sous-zone ou d'un terroir, sur l'étiquette : « Vin de Savoie Abymes ».

VIN DE SAVOIE + ...

Abymes		Chignin		Marin	
Apremont		Chignin-Bergeron		Montmélian	
Arbin		Crépy		Ripaille	
Ayze		Cruet		Saint-Jean-de-la-Porte	
Charpignat		Jongieux		Saint-Jeoire-Prieuré	
Chautagne		Marignan		Sainte-Marie-d'Alloix	

ROUSSETTE DE SAVOIE + ...

Frangy		Monthoux	
Marestel		Monterminod	

BUGEY + ...

Manicle		Montagnieu	
---------	--	------------	--

Sous-régionale 1

Bugey Cerdon



Régionales 4

Vin de Savoie		Crémant de Savoie	
Roussette de Savoie		Bugey	

LES FICHES

SAVOIE

Vin de Savoie

Régionale



Jacquère, Altesse, Roussanne, Chasselas, Mondeuse, Gamay, Pinot noir

Pentes alpines de 300 à 600 m, sols calcaires, moraines et éboulis. + nom de cru :

Abymes · Apremont · Arbin · Ayze · Charpignat · Chautagne · Chignin · Chignin-Bergeron · Crépy · Cruet · Jongieux · Marignan · Marin · Montmélian · Ripaille · Saint-Jean-de-la-Porte · Saint-Jeoire-Prieuré · Sainte-Marie-d'Alloix

Roussette de Savoie

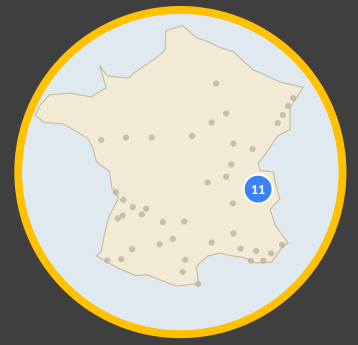
Régionale



Altesse

Vin plus riche, rond, un peu fumé.

Frangy · Marestel · Monthoux · Monterminod



Savoie & Bugey

Les appellations du cours

EN BREF

- 6 appellations
- 24 dénominations
- 1 zone sur la carte des sols

NIVEAUX

Communale	1
Dénom. géographiques	24
Sous-régionale	1
Régionales	4

COULEURS

Rouge	●●●●●●
Blanc	●●●●●●
Rosé	●●●●●●
Effervescent	●●●●●●

part des appellations qui produisent cette couleur

CÉPAGES DOMINANTS

Altesse	●●●●●●
Gamay	●●●●●●
Jacquère	●●●●●●
Mondeuse	●●●●●●
Pinot noir	●●●●●●
Roussanne	●●●●●●
Chasselas	●●●●●●

selon le nombre d'appellations qui les citent

SOLS

11 Savoie	calcaire
-----------	----------

- Seyssel

Communale


-  Altesse, Molette pour le mousseux

Tranquille (Altesse dominante) et mousseux méthode traditionnelle.

- Crémant de Savoie

Régionale


-  Jacquère, Altesse

BUGEY

- Bugey

Régionale


-  Chardonnay, Altesse, Gamay, Pinot noir, Mondeuse

Éboulis calcaires abrupts de l'Ain (200-550 m), plus proche du Jura que de la Savoie. Blanc, rouge, rosé, pétillant, mousseux.

 Manicle · Montagnieu

●

Bugey Cerdon

Sous-régionale



●

 Gamay, Poulsard

Méthode ancestrale : mousseux rosé, couleur saumon.

cours : « Cerdon du Bugey »