



L'histoire du domaine et de la famille Bouvet commence dès 1936. Charles Bouvet, viticulteur et pépiniériste, choisit avec soin les meilleurs coteaux et sélectionne ses plants et porte-greffes. Il travaille son vin sur les versants sud du massif des Bauges. En 1983 Gilbert Bouvet reprend et développe le domaine qui s'étend aujourd'hui sur 36 hectares, de Fréterive à Monterminod. Cela permet au Domaine G&G Bouvet de proposer des vins issus d'une très belle qualité de raisins. Encore aujourd'hui, le domaine possède des vignes d'une moyenne d'âge de 50 ans. Les vendanges se font à la main. Il faut dire que le travail de la vigne est un travail de passionnés.

Des vins de haute qualité

Les vins du domaine G&G Bouvet

Le Domaine propose une vingtaine d'appellations en AOC vins de Savoie. Les différents cépages de Savoie proviennent d'une soixantaine de parcelles, et permettent ainsi de proposer une gamme variée de vins rouges, blancs, rosés, et même du crémant de Savoie. Le domaine travaille les cépages emblématiques de la Savoie tels la Mondeuse (Cuvée Guillaume Charles), l'Altesse (Cuvée Monterminod), la Roussanne (Chignin Bergeron, Cuvée B de B). Le crémant, également présent dans la production est issu d'une parcelle d'un seul tenant de dix hectares, le clos Petraz qui est vendangé uniquement à la main. En automne sortira la « Césarine », une cuvée prestigieuse de crémant de Savoie réalisée sur une sélection parcellaire.

Bientôt son caveau de dégustation

L'œnologue Mauve Abelanet garantit la qualité des vins en vérifiant chaque étape depuis la vigne jusqu'à la mise en bouteille, grâce à une bonne sélection des grappes et à un suivi rigoureux de la vinification et de l'élevage. Un caveau de dégustation ouvrira ses portes prochainement à Fréterive. Il pourra recevoir jusqu'à une vingtaine de personnes (groupes ou entreprises). Si les vins du Domaine G&G Bouvet sont proposés uniquement sur le circuit traditionnel (café, hôtel, restaurant et cavistes), il sera possible de les déguster et de s'en procurer sur place. Le showroom comprend une salle de séminaire que vous pourrez privatiser avant votre dégustation. Possibilité de visiter également les vignes, la cuverie et le chai.

CHEMIN DES VIGNERONS

EN PARTENARIAT AVEC :



L'EXCELLENCE SAVOYARDE
depuis 1936



DOMAINE BOUVET
130, chemin des Pilettes
73250 Fréterive
04 79 28 54 11
www.domaine-bouvet.com