

Roussette de Savoie

AOP SAVOIE BLANC

Cépage

100% Altesse

Terroir

A l'abri des vents du Nord sur les coteaux de Fréterive et St Jean de la Porte, au coeur de la Combe de Savoie que s'étendent nos vignes.

Le vignoble est composé de jeunes et de vieilles vignes. Sol argilo-calcaire d'éboulis pierreux, coteaux pentus, plein sud ensoleillés, vigne enherbée.

Production

30 000 Bouteilles

Vinification

Vendanges mécaniques

Pressurage pneumatique direct

Débourbage sévère

Fermentation alcoolique à basse température en cuve inox thermo-régulées environ trois semaines pour favoriser le fruit .

Fermentation malolactique

Batonnage deux fois par semaine

Dégustation

Oeil : couleur or pâle à reflet vert

Nez : arômes complexes, flatteurs et subtils de fruits exotiques, aubépine et oranger.

Bouche : structure soutenue par du gras, équilibrée et élégante, doté d'une belle longueur soutenue par l'impression de matière. Un vin complet, voir complexe, gage d'avenir.

Conseil de dégustation

Accompagne à merveille la charcuterie, le beaufort et la cuisine locale, ou nature à l'apéritif entre amis.

A boire entre 10°C et 12°C.

Garde

A boire dès à présent jusqu'à 5 ans.

