

ROUSSETTE

“Château Saint Philippe”

AOP SAVOIE BLANC

Cuvée élevée en fût de chêne

Cépage

100% Altesse

Terroir

Cru St Jean de la Porte, le Château St Philippe est situé en plein coeur du coteaux de la mort.

Production

3 500 Bouteilles

Vinification

Tri manuel, tri à la parcelle.

Pressurage pneumatique

Fermentation alcoolique et fermentation malolactique en barrique.

Élevage en barrique 100% chêne français pendant 12 mois.

Mise en bouteille à la propriété après filtration.

Dégustation

Oeil : Couleur or profond.

Nez : Séducteur enveloppé, rhubarbe réglisse.

Bouche : Chaleureuse vanillée et minérale, compote, épice, miel et confiture de coing.

Conseil de dégustation

Accompagne à merveille le poisson ou quenelles en sauce ainsi que le soufflé de poisson et volaille.

A boire entre 10°C et 12°C, jamais glacé. Ouvrir la bouteille 30 minutes avant la dégustation.

Garde

Ce vin est prêt à boire dans l'année, mais peut aussi se conserver jusqu'à 8 ans en cave.

