

## VIN DE SAVOIE

Roussette de Savoie "LA COMTESSE BLANCHE"

**ENCEPAGEMENT : 100% Altesse**

**TERROIR**: la moraine glaciaire nappée de sédiments argilo-calcaires

**TAILLE**: cordon de royat avec 3 coursons de 2 yeux maximum

**RENDEMENT DU DOMAINE**: 50hl/ha

**RENDEMENT DE LA CUVÉE**: 30 hl/ha

**VINIFICATION**: vendanges manuelles issues d'une 2ème trie à la vigne. Pressurage doux et long des grappes entières. fermentation naturelle sans intrant(levures ou SO2) , à basse température pendant 6 à 8 semaines. Malo faite. Sulfitage à la mise en bouteille;

**ELEVAGE**: En foudre de chêne sur fines lies sans bâtonnage.

**ACCORDS METS/VINS**: poissons du lac, poulet aux morilles, fromages doux

**COMMENTAIRE DE DEGUSTATION**: robe or jaune. Nez intense et complexe: fleur blanches, agrumes, pâte de coings, cire d'abeille. Bouche riche, souple, minérale et équilibrée. Boisé bien intégré en trame de fond.