

VIN DE SAVOIE

Roussette de Savoie « *Son Altesse* »

ENCEPAGEMENT : 100% Altesse

TERROIR: la moraine glaciaire nappée de sédiments argilo-calcaires

TAILLE: cordon de Royat avec 3 coursons de 2 yeux maximum

RENDEMENT DE LA CUVÉE: 40 hl/ha

VINIFICATION: vendanges manuelles issues d'un 1er tri sévère 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 cuve inox sur fines lies sans bâtonnage.

ACCORDS METS/VINS: poissons, filets de perche ou de féra, oeufs brouillés aux cèpes

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION: Robe or clair. Nez intense et complexe: fraîcheur fruitée, florale et agrumes. Bouche riche, souple, minérale et équilibrée. Note subtile de citron vert et d'amandes fraîches en finale, soutenue par la délicate amertume des Altesse de grande origine.