



ROUSSETTE DE SAVOIE

MADAME DE M...

« Vin très élégant, avec beaucoup de complexité aromatique et un très bel équilibre en bouche.
Roussette pure, concentrée, de bonne fraîcheur »

Appellation : AOP Roussette de Savoie

Cépage : Altesse

Age des vignes : 20 ans

Rendement : 55 hl/ha

Terroir : limono-argileux

Surface de Production : 2,5 ha

Vendange : récolte manuelle avec tri à la vigne.

Vinification : traditionnelle en cuves inox thermorégulées (16°C).
Fermentations longues. Fermentation malo lactique sur 1/3 de la cuvée.

Elevage : en fûts de 3 vins ainsi qu'en cuve inox pendant 10 mois.

Dégustation :

- **Visuel** : belle robe brillante et limpide à la teinte dorée à reflets verts.
- **Nez** : brioché dans l'approche, le nez révèle une expression élégante où le fruit raffiné est accompagné de notes fleuries et épicées: biscuit, aubépine, poire mûre et agrumes confits, gingembre, thé vert et musc.
- **Bouche** : très intense et précise, la bouche ample propose un bel équilibre tonique marqué par concentration et minéralité.

Vieillessement : 2 à 8 ans

Accord Mets/vins : Fera du lac, Omble chevalier seront les compagnons de ce vin.

