

Cuvée : Roussette de Savoie

Couleur : Blanc

Cépage : Altesse

Degré % : 12,5

Sol : Argilo-calcaire

Vendange : Manuelle

Vinification

Pressurage pneumatique direct.

Débourbage.

Fermentation alcoolique à basse température (16°) en cuve inox et fermentation malolactique partielle.

Elevage sur fines lies jusqu'à la mise en bouteille.



Garde : 5 à 8 ans

Dégustation

Ramassé à maturité optimale, l'Altesse donne un vin d'un jaune or pâle, un nez aux senteurs de fleurs blanches et de pêche.

Complexe et généreuse, la bouche est longue et épicée sur une finale de fruits bien mûrs.