

AOP Roussette de Savoie

Fleur de Savoie

« La complexité aromatique
sur un lit d'épices »



Cépage	Altesse - Vendangé à la main
Terroir	Moraine glaciaire
Vinification	Fermentation en fûts
Élevage	Élevé en fûts de différentes années avec bâtonnages pendant 10 mois
Degré	12,5°
Profil	Vin blanc sec fleuri structuré par le bois qui s'ajoute aux épices du cépage
Accords	Accompagnement variés : noix de St-Jacques, poissons cuisinés, foie gras...
Service	12 à 14°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	Sur la jeunesse, les notes du bois (vanille douce) se juxtaposent aux notes du cépage Avec le temps, tout s'entremêle et se complexifie : les notes cirées deviennent pain d'épices et calisson

2021

La fraîcheur de la jeune Altesse s'arrondit
avec la gourmandise de la vanille

2020

Les notes florales et miellées sont portées par le bois vanillé

2017

Complexité de l'alliance du cépage et du bois :
leurs notes épicées se répondent harmonieusement