

AOP Roussette de Savoie

# Souveraine

« L'élégance et la finesse de son Altesse »



<b>Cépage</b>	Altesse - Vendangé à la main
<b>Terroir</b>	Balcon de moraine glaciaire avec éboulis caillouteux
<b>Vinification</b>	Fermentation en cuve thermo-régulée
<b>Élevage</b>	Elevé sur lies fines pendant 10 mois
<b>Degré</b>	12,5°
<b>Profil</b>	Vin blanc sec fleuri aux notes miellées et épicées
<b>Accords</b>	Très polyvalent : poissons, viandes blanches, plats de terroir (raclette) Excellent avec les fromages à pâte pressée cuite (Beaufort)
<b>Service</b>	12 à 14°C
<b>Garde</b>	À consommer dans les 10 ans
<b>Évolution</b>	Les notes florales et fruitées, fraîches, légères et pepsées évoluent vers des fleurs épanouies, des notes miellées voire cirées.

**2022**

Vivacité et générosité du millésime solaire

**2020**

Des notes miellées qui s'ajoutent aux fruits et aux fleurs aromatiques

**2017**

Des notes miellées et cirées dans une gourmandise sans sucrosité