

IGP Vin des Allobroges

# Belle Lurette



« Issu des vénérables vignes plantées pendant la Seconde Guerre Mondiale »

**Cépages** Jacquère - Pinot gris - Chardonnay - Vendangé à la main

**Terroir** Alluvions de glaciers, schistes et limons

**Vinification** Fermentation en cuve thermo-régulée

**Élevage** Élevé sur lies fines pendant 8 mois

**Degré** 12°

**Profil** Vin blanc sec structuré entre fraîcheur vive et fruit charpenté

**Accords** À l'apéritif  
Accompagnement de fromages frais de chèvre, de poissons ou de viandes blanches

**Service** 12 à 14°C

**Garde** À consommer dans les 5 à 10 ans

**Évolution** Avec le temps, le fruit devient plus rond et la fraîcheur le dynamise dans la longueur.