

IGP Vin des Allobroges

Vice-Versa



« Étonnant voyage, tonique et délicat,
concocté par Dame Nature »

Cépage	Verdesse - Vendangé à la main
Terroir	Moraine glaciaire
Vinification	Fermentation en cuve thermo-régulée
Élevage	Élevé en cuve sur lies fines pendant 10 mois
Degré	13,5°
Profil	Vin blanc tonique et délicat à l'aromatique surprenante
Accords	À l'apéritif Accompagnement de poissons de lac ou viandes blanches Accords étonnants : plats épicés, fromages, tarte aux poires...
Service	12 à 14°C
Garde	À consommer dans les 5-10 ans
Évolution	Sa vivacité s'épanouit avec le temps en développant des arômes riches et complexes.

2023

Un profil très rond :
des fruits mûrs rafraîchis par une longueur florale

2022

Une sucrosité gourmande :
des notes fraîches en ping-pong à la chaleur exotique