

**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 neufs 1/5 et fûts de 1 à 5 vins 4/5, avec bâtonnages**

Degré : **12,5°**

Garde : **À consommer dans les 5 ans**

La robe : **Paille claire**

Le nez : **Vanillé, compoté, fleuri, épicé et miellé**

La bouche : **Fraîche et longue, compotée sur les épices et miels**

À boire : **Servi de 14°, accompagnement des mets les plus raffinés : les foies gras, les noix de St Jacques, les poissons en sauce**

