

AOP Roussette de Savoie

Souveraine
ROUSSETTE DE SAVOIE

L'élégance et la finesse de son Altesse



Cépage : Altesse - Vendangé à la main

Terroir : Balcon de moraine glaciaire avec éboulis caillouteux

Vinification : Fermentation en cuve thermo-régulée

Élevage : Élevé et bouché sur lies fines

Degré : 12,5°

Garde : À consommer dans les 5 ans

La robe : Or pâle

Le nez : Fruits
compotés et fleuris

La bouche : Précise et
délicate, briochée, miellée,
poire et vanillée

À boire : Servi à 14°, idéal avec les
poissons, les viandes blanches en
sauce, les fromages et
traditionnellement les raclettes

