

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 : **Égrappage, long pressurage puis
fermentation en cuve thermo-régulée**

Élevage : **Élevé en cuve sur lies fines**

Degré : **14,5°**

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

La robe : **Couleur
profonde, dorée,
teinte à reflets verts
et nacrés**

Le nez : **Capiteux, miellé,
agrumes confits et épicé**

La bouche : **Tonicité chaleureuse
et sirupeuse, mirabelle, aubépine et
agrumes**

À boire : **Servi de 12 à 14°C, en
découverte à l'apéritif et pour des
accords étonnants (poissons de lac,
viandes blanches, fromages relevés...)**

