AOP Roussette de Savoie

Souveraine

« L'élégance et la finesse de son Altesse »

PHILIPPE GRISARD

Cépage	Altesse - Vendangé à la main
Terroir	Balcon de moraine glaciaire avec éboulis caillouteux
Vinification	Fermentation en cuve thermo-régulée
Élevage	Elevé sur lies fines pendant 10 mois
Degré	12,5°
Profil	Vin blanc sec fleuri aux notes miellées et épicées
Accords	Très polyvalent : poissons, viandes blanches, plats de terroir (raclette) Excellent avec les fromages à pâte pressée cuite (Beaufort)
Service	12 à 14°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	Les notes florales et fruitées, fraîches, légères et pepsées évoluent vers des fleurs épanouies, des notes miellées voire cirées.

2022

Vivacité et générosité du millésime solaire

2020

Des notes miellées qui s'ajoutent aux fruits et aux fleurs aromatiques

2017

Des notes miellées et cirées dans une gourmandise sans sucrosité