

IGP Vin des Allobroges

# Vice-Versa



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

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

**2022**

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

**2021**

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

**2020**

Un profil plus sec mais très aromatique :  
le fruit se révèle dans une longueur bien équilibrée