

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 de différentes années avec bâtonnages pendant 10 mois
Degré	12,5°
Profil	Vin blanc sec fleuri structuré par le bois qui s'ajoute aux épices du cépage
Accords	Accompagnement variés : noix de St-Jacques, poissons cuisinés, foie gras...
Service	12 à 14°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	Sur la jeunesse, les notes du bois (vanille douce) se juxtaposent aux notes du cépage Avec le temps, tout s'entremêle et se complexifie : les notes cirées deviennent pain d'épices et calisson

2021

La légèreté de la jeune Altesse s'arrondit
avec la finesse du boisé

2019

Des notes à la fois vives et cirées s'installent en finesse
sur des épices délicates

2017

Complexité de l'alliance du cépage et du bois :
leurs notes épiciées se répondent harmonieusement