

IGP Vin des Allobroges

Belle Lurette



« Issu des vénérables vignes plantées pendant la Seconde Guerre Mondiale »

Cépages Jacquère - Pinot gris - Chardonnay - Vendangé à la main

Terroir Alluvions de glaciers, schistes et limons

Vinification Fermentation en cuve thermo-régulée

Élevage Élevé sur lies fines pendant 8 mois

Degré 12°

Profil Vin blanc sec structuré entre fraîcheur vive et fruit charpenté

Accords À l'apéritif
Accompagnement de fromages frais de chèvre, de poissons ou de viandes blanches

Service 12 à 14°C

Garde À consommer dans les 5 ans

Évolution Avec le temps, le fruit devient plus rond et la fraîcheur le dynamise dans la longueur.