

AOP Roussette de Savoie

# Fleur de Savoie



« La complexité aromatique  
sur un lit d'épices »

<b>Cépage</b>	Altesse - Vendangé à la main
<b>Terroir</b>	Balcon calcaire, éboulis calcaire et moraine glaciaire
<b>Vinification</b>	Fermentation en fûts
<b>Élevage</b>	Élevé en fûts de différentes années sur lies pendant 10 mois avec de nombreux bâtonnages
<b>Degré</b>	12,5°
<b>Profil</b>	Vin blanc sec fleuri structuré par le bois qui s'ajoute aux épices du cépage
<b>Accords</b>	Accompagnement variés : noix de St-Jacques, poissons cuisinés, foie gras, fromages...
<b>Service</b>	12 à 14°C
<b>Garde</b>	À consommer dans les 10 ans
<b>Évolution</b>	Sur la jeunesse, les notes du bois 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 puis 2022**

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