

IGP Vin des Allobroges

Vice-Versa



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

<i>Cépage</i>	Verdesse - Vendangé à la main
<i>Terroir</i>	Moraine glaciaire
<i>Vinification</i>	Fermentation en cuve thermo-régulée
<i>Élevage</i>	Élevé en cuve sur lies fines pendant 10 mois
<i>Degré</i>	13,5°
<i>Profil</i>	Vin blanc tonique et délicat à l'aromatique surprenante
<i>Accords</i>	À l'apéritif Accompagnement de poissons de lac ou viandes blanches Accords étonnants : plats épicés, fromages, tarte aux poires...
<i>Service</i>	12 à 14°C
<i>Garde</i>	À consommer dans les 5 à 8 ans
<i>Évolution</i>	Sa vivacité s'épanouit avec le temps en développant des arômes riches et complexes.

2023

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

2022

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