



Domaine Eugène CARREL et Fils

Vins fins de Savoie

◆ Roussette de Savoie ◆



Couleur :	Blanc
Cépage :	Altesse
Degré % :	12,5
Sol :	Argilo-calcaire
Vendange :	Manuelle

Vinification :

Pressurage pneumatique direct.

Débourbage.

Fermentation alcoolique à basse température (16°) en cuve inox et fermentation malolactique partielle.

Elevage sur fines lies jusqu'à la mise en bouteille.

Dégustation :

Ramassé à maturité optimale, l'Altesse donne un vin d'un jaune or pâle, un nez aux senteurs de fleurs blanches et de pêche.

Complexe et généreuse, la bouche est longue et épicée sur une finale de fruits bien mûrs.

On l'apprécie aussi bien en apéritif que sur des poissons d'eau douce, des viandes blanches ou encore des pâtisseries.

Garde : 5 à 8 ans.