

En conversion en Agriculture Biologique

Cépage 100% **Altesse**, de la famille des Traminers. Origine : selon la légende, Anne de Chypre aurait introduit ce cépage en Savoie lors de son mariage avec Louis II de Savoie.

Terroir Parcelle située sur le grand éboulis des Toises (nom du lieu-dit) et plongeant dans le marais en bas de coteau. Eboulis argilo-calcaire à dominante calcaire. Terrain très pentu qui favorise l'exposition au rayonnement solaire. Les hautes falaises surplombant le coteau, créent des phénomènes de convection de masses d'air, conduisant à des écarts significatifs de température entre le jour et la nuit ce qui accentue le caractère minéral et la synthèse d'arômes spécifiques.



Viticulture Aucun désherbant chimique depuis 2011. Ce cépage est en conversion en agriculture biologique depuis 2020. **2023 sera le premier millésime de cette cuvée à avoir la certification AB.** Respect des phases lunaires pour les travaux à la vigne (taille, écimage...).

Récolte entre mi-septembre et début octobre, manuelle par caisses de 350kg pour limiter l'écrasement des baies.

Vinification Pressurage en grappes entières, débourbage au froid sans enzymes. Fermentation par les levures indigènes, en cuves et 15% en barriques. La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée mais la bonne maturité l'engendre parfois spontanément. Elevage sur fines lies avec quelques batonnages (4 à 9 mois). Taux de sulfites total à la mise en bouteille inférieur à 40 mg/l. Respect des phases lunaires pour les soutirages et la mise en bouteille.

Dégustation Robe : jaune or, brillante. **Nez** puissant d'abricot sec, miel, pêche blanche et fruits exotiques, souligné par une note épicée fumée. **Bouche** ample et puissante d'abricot sec, fruits confits où se mêlent les agrumes, le tout soutenu par beaucoup de gras. La touche épicée, associée à une belle minéralité apporte la fraîcheur.

Accords mets-vin Apéritif, viandes blanches, mets sucrés / salés, desserts.