

AOC Vin de Savoie
Mis en bouteille à la propriété



En conversion en Agriculture Biologique

Un sol profond et drainant qui favorise l'enracinement, où chaque cep trouve facilement son espace. Une matrice calcaire, pour la fraîcheur et la dimension minérale et saline du jus. Une vigne de **sève**, aux raisins mûrs, à la chair généreuse parfois aux accents exotiques.

Proserpine est la déesse des saisons, de la germination, du renouveau et de la générosité ...

Cépage 100% Roussanne, appelé localement « Bergeron »

Terroir Parcelle située au plus haut du grand éboulis du lieu-dit « Les Toises ». Portion étroite et en très forte pente du coteau sud de la Savoyarde. Exposition : sud, sud-ouest, sol argilo calcaire.

Viticulture Taille en guyot sur fils. Ce cépage est en conversion en agriculture biologique depuis août 2020. **2023 sera le premier millésime à avoir la certification AB.** Respect des phases lunaires pour tous les travaux à la vigne.

Récolte Récolte et tri entièrement manuels. Transport du raisin en caisse, respect de l'intégrité des grappes. Rendement environ 40 Hl/ha.

Vinification sans sulfites. Pressurage en grappes entières, fermentation par les levures indigènes. Elevage en cuve, sur fines lies (4 à 9 mois), fermentation malo-lactique non recherchée, se déclenche sur certains millésimes. Léger sulfitage à la mise en bouteille pour un total total au final inférieur à 40 mg/l. Respect des phases lunaires pour les travaux majeurs en cave (soutirage, mise en bouteilles).

Dégustation **Robe** : jaune, or et brillante. **Nez** très expressif, abricot sec, pêche blanche, fruits exotiques ... **Bouche** ample et puissante soutenue par un joli gras. De la fraîcheur soutenue avec une touche épicée et des notes salines en rémanence.

Accords mets-vin : Apéritif avec toast. Carpaccio de poisson crus fumés. Saumon. Viandes blanches et poissons de lac cuisinés. Fromages à pâte grasse, fromage de chèvre et roquefort.