

En conversion en Agriculture Biologique

Sur les coteaux héroïques savoyards, terrasses et échelas ... Ici, l'assemblage est à l'œuvre. C'est à la fois la puissance des coteaux méridionaux très exposés, la minéralité des coulées de terres blanches et la fraîcheur des vignes plus septentrionales. Un équilibre complexe pour un profil d'exception.



Cépage 100% Roussanne, appelé localement « Bergeron »

Terroir sur éboulis de nature argilo calcaire à forte dominante calcaire. Exposition : Sud, Sud-ouest sur la partie méridionale de la Savoie. Coteaux en forte pente.

Viticulture

La moitié de la surface taillée en gobelet sur échelas et l'autre moitié en guyot sur fils et échelas. 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.

Vinification Pressurage en grappes entières. Fermentation par les levures indigènes. Vinification sans soufre. Elevage de 12 mois 75% en cuves et 25% en tonneaux (sans fûts neufs), chaque parcelle élevée séparément. Taux total sulfites à la mise en bouteille inférieur à 70 mg/l. Respect des phases lunaires pour les travaux majeurs en cave (soutirage, mise en bouteilles).

Dégustation

Robe : jaune, or et 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 et notes d'agrumes, soutenue par un joli gras. De la fraîcheur avec une touche épicée associée à une belle minéralité.

Accords gastro

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.