



Un terroir, une culture, la passion d'un paysan vigneron qui se traduit à travers ses cuvées.



## ROUSETTE DE SAVOIE - ALTESSE DE BEAUREGARD

Cette cuvée, au parfum de **fleurs blanches**, appelle à la séduction, avec une bouche souple et des notes d'**arômes de poire et de miel** d'acacia... Cette **Roussette** sera idéale pour accompagner vos débuts de repas et séduire vos amis.

### SURFACE

1 hectare

### DENSITÉ DE PLANTATION

6 500 pieds à l'hectare

### CÉPAGE

Altesse 100 %, cultivée en coteau enherbé sur un sol argilo-calcaire

### MODE DE CULTURE

Palissage manuel, amendement organique, lutte raisonnée, ...

### AGE MOYEN DES VIGNES

30 ans, que j'ai personnellement plantées

### VINIFICATION

Pressurage pneumatique, débourbage à froid, fermentation thermorégulée, élevage sur lies fines, bâtonnages (brassage des lies afin de les remettre en suspension pour nourrir le vin et lui apporter du gras et de la longueur en bouche), mise en bouteille après un minimum de 8 mois d'élevage sur lies. Collage et filtration douce pour conserver les arômes.

### CONDITIONNEMENT

Bouteille sérigraphiée SAVOIE, bouchon Nomacorc Green, carton de 6 bouteilles

### CONSEIL & SERVICE

Déboucher ½ heure avant de servir à température 10-12°

### ACCORD METS & VINS

Il s'appréciera à l'apéritif, en accompagnement de vos crudités, de la tartiflette

