

Altesse Roussette de Savoie

Catégorie de produit	Vins Blancs
Cépage	100 % Altesse
Appellation	Roussette de Savoie (AOC)
Producteur	Caveau de Chautagne
Pays	France
Région	Savoie
Format	750 ml
Degré d'alcool	12,5 %
Température de service	10-12 °C
Disponible	Québec
Statut SAQ	Spécialité par lot

Terroir

Une belle introduction à la Savoie : dans le prolongement du lac du Bourget, à une quinzaine de kilomètres d'Aix-les-Bains se trouve la région de Chautagne et la cave du même nom. Créée en 1952 par les viticulteurs du secteur, elle compte une cinquantaine de membres vinifiant 135 hectares de vignes en coteaux. Le vignoble s'appuie tantôt sur des formations déboulis calcaires, tantôt sur des grès mollassiques (sables amalgamés), tantôt sur des placages morainiques (débris de roche déposés par les glaciers).

Vinification et vieillissement

Les raisins sont totalement égrappés. Une partie est sélectionnée, pour état sanitaire parfait, et traitée en macération pelliculaire. Le reste est pressé directement. Un pourcentage variable (environ 30 %) subit la fermentation malolactique.

Caractéristiques

Élaborée à partir d'altesse, cette roussette de Savoie offre une bonne vivacité, une bouche souple et un bouquet évoquant la poire, le chèvrefeuille, le zeste de lime et le calcaire.

Accords mets et vins

Idéal avec des brochettes de crevettes grillées ou du saumon fumé.

Code produit

Québec : 10272211

