ROUSSETTE DE SAVOIE

LA CÔTE DE MIRIBEL

BLANC | SIGNATURE | 100% ALTESSE



À l'œil, une robe jaune paille brillante. Le nez complexe dévoile des arômes d'ananas et d'agrumes. En bouche, le vin se révèle riche et plein de caractère.

VINIFICATION

Vendange éraflée avec une légère sur-maturité, fermentation à basse température environ 30 jours, batônnage.

CÉPAGE

Altesse

SERVICE

8 °C

GARDE

2 à 5 ans

ACCORDS

Idéal sur les viande blanche, un gratin d'écrevisses ou du poisson d'eau douce.

DÉGUSTATION

OEIL

Une belle robe jaune paille.

NEZ

Le nez est complexe, aux arômes confits d'ananas et d'agrumes.

BOUCHE

La bouche riche et ample exprime des saveurs exotiques mêlées au miel et à l'amande.