BLANC DE SAVOIE

SOUS LA ROCHE

BLANC | SIGNATURE | ALTESSE, JACQUERE



Robe jaune pâle cristalline aux reflets blancs. Le nez floral et agrume précède une bouche marquée par une minéralité, avec la rondeur apportée par l'Altesse.

VINIFICATION

Vendange éraflée, fermentation à basse température, bâtonnage.

CÉPAGE

Jacquère

SERVICE

6 °C

GARDE

Bon à boire maintenant

ACCORDS

Idéal en apéritif ! Il accompagnera entre autres : poissons de lac, fruits de mer (huitres, crevettes, crabe) et les spécialités savoyardes (fondue, tartiflette, raclette)

DÉGUSTATION

OEIL

Jaune pâle avec des reflets blanc, cristallin.

NEZ

Floral et agrumes.

BOUCHE

Particularité du Sous la roche, les notes d'agrumes sont particulièrement marquées. L'aspect minéral du cépage est moins prononcé. Ce « vin de soif » est frais et désaltérant, avec une rondeur avec l'assemblage de l'Altesse.