ROUSSETTE DE SAVOIE

UMAMI

BLANC | DECOUVERTE | 100% ALTESSE



Une Robe jaune paille claire, nez de fruits de la passion, mangue et fruits secs, bouche généreuse avec des arômes de beurre et brioche.

VINIFICATION

Vendange éraflée, fermentation à basse température, bâtonnage.

CÉPAGE

Altesse

SERVICE

7 °C

GARDE

Bon à boire maintenant ou sous 3 ans

ACCORDS

Très apprécié à l'apéritif, il peut se poursuivre sur un repas savoyard comme la fondue ou raclette, également poisson blancs.

DÉGUSTATION

OEIL

La robe est de couleur jaune paille.

NEZ

Le nez est fruité et composé de fruits de la passion (mangue) et de fruits secs.

BOUCHE

Ce vin fruité donne une bouche ronde et généreuse avec des arômes de beurre et de brioche.