



ROUSSETTE

BLANC

AOC Roussette de Montagnieu



Viticulture

Agriculture biologique et biodynamique.

Enherbement naturel.



Cépage

L'Altesse, cépage

autochtone du Bugey.

Terroirs argileux, gris et bleus, sur l'arrête principale du coteau de Montagnieu.



Vinification

Récolte manuelle. Pressurage en grappes entières.

Fermentation naturelle en cuve inox. La Roussette prend son temps, plus de 18 mois de fermentation. Elle poursuit ensuite son élevage sur lies en cuve inox.

Puis mis en bouteille après une très légère filtration.



Dégustation

Une robe or pâle, lumineuse et brillante.

Un nez enivrant, entre les fruits à chaire blanche, le coing, la truffe et la minéralité.

Une bouche opulente et soyeuse. On retrouve cette complexité aromatique propre au terroir de Montagnieu.

On termine avec de beaux amers qui prolongent le plaisir de dégustation.

Servir frais, entre 12° et 14°C.



Les accords

Feuilleté aux asperges, truites grillées, filet de sole, fromage de chèvre, tataki de saumon, saucisson pistaché