



web



Le vigneron
MARTIN Christophe
06.80.37.02.79



www.chateaudelucey.com

scealucey@aol.com

2015

Roussette de Savoie « Pimpenan »

« Vin en 2^{ème} année de conversion vers l'agriculture biologique »

Cépage : Altesse
Terroir : Sol de moraines glaciaires
Localisation : 400 m d'altitude orienté sud sud-ouest
Climat : Continental et Montagnard
Contenant : 75cl

Vinification :

Vin issu d'une sélection de raisin, vinifié dans des fûts et demi-muids en chêne français grains fin et chauffe faible.

Dégustation :

Vin qui accompagnera très bien les plats à bases de produits de la mer, poisson crustacé, fruits de mer, ou des viandes blanches, gibiers à plume, fromage à pâte cuite.

❖ *Couleur*

Profonde à la teinte dorée à reflet vert.

❖ *Nez*

Typé par un caractère brioché et fumé, le nez exprime un fruité raffiné bordé de note fleurie: pain d'épice, aubépine, orange confite.

❖ *Bouche*

Dense gourmande et généreuse.



Evolution : Vin à son apogée entre 2016 et 2020.

SO ₂ Total (mg/l) : 62
Acidité Volatile (H ₂ SO ₄ g/l) : 0.8
Alcool (%) : 13.7
Sucres Résiduels (g/l) : 0.7