



web



**Le vigneron**  
MARTIN Christophe  
06.80.37.02.79



[www.chateaudelucey.com](http://www.chateaudelucey.com)  
chateaudelucey@orange.fr

2015

## Roussette de Savoie « Chapitre 15 »

« Vin en 3<sup>ème</sup> année de conversion vers l'agriculture biologique »

**Cépage :** Altesse  
**Terroir :** Sol érodé sur calcaire du jurassique et éboulis  
**Localisation :** 400m d'altitude orienté sud-sud-ouest  
**Climat :** Continental et Montagnard

**Contenant :** 75 cl

### Vinification :

Vin vinifié en cuve par des levures indigènes, fermentation malolactique incomplète, élevage 18 mois sur lies entières (la fermentation alcoolique aura duré 14 mois !).

### Dégustation :

Vin soyeux et agréable.

Accompagne particulièrement bien les poissons gras, fromage à pâte cuite ou de chèvre et les desserts (tartes)...

### ❖ *Couleur*

Profonde à la teinte dorée au reflet vert et argent.

### ❖ *Nez*

Très expressif et aromatique, entre les fruits compotés, les notes bouquetées, épicées et fumées: miel d'acacia et cire d'abeille, rhubarbe, pomme au four, épices douces...

### ❖ *Bouche*

Volumineuse, opulente et minérale, une finale soulignée par une belle fraîcheur apaisant la sucrosité.

**Evolution :** Vin à son apogée 2018-2020.

SO <sub>2</sub> Total (mg/l) : 47
Acidité Volatile (H <sub>2</sub> SO <sub>4</sub> g/l) : 0.5
Alcool (%) : 13.48
Sucres Résiduels (g/l) : 4.1