



AOC ROUSSETTE DE SAVOIE

Chapitre 15

2015

VIN EN 3^{ème} ANNEE DE CONVERSION EN AGRICULTURE BIOLOGIQUE

- CEPAGE : Altesse
- LOCALISATION : 400m d'altitude orienté sud-ouest
- TERROIR : Sol érodé sur calcaire du jurassique et éboulis
- CLIMAT : Continental et montagnard

DANS LES VIGNES

Seulement de la bouillie bordelaise et du soufre sont utilisés pour gérer les maladies cryptogamiques de la vigne : 1,2 kg/ha de cuivre métal contre 4 kg/ha autorisé et 50 kg/ha de soufre.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vin vinifié en cuve inox par des levures indigènes, fermentation malolactique incomplète (la fermentation alcoolique a duré 14 mois !).

Mis à part l'ajout d'un peu de SO₂ à la mise en bouteille, aucun intrant visant à modifier le jus original n'a été ajouté.

Elevage sur lies entières pendant 18 mois.



SO₂ Total : 47 mg/l
Acidité Volatile : 0.5 g/l H₂SO₄
Sucres Résiduels : 4,1 g/l
Alcool : 13,48 %
Contenance : 75 cl

DEGUSTATION

👁 COULEUR

Profonde à la teinte dorée aux reflets verts et argents.

👃 NEZ

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

👄 BOUCHE

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

🍷 ACCORDS METS ET VIN

Vin riche et gourmand associant puissance aromatique et salinité. Une expression de l'altesse en 2015...

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

🕒 POTENTIEL DE GARDE

5-10 ans. Vin à son apogée entre 2018 et 2022.



Château de Lucey – 292 Route des Moulins – 73170 LUCEY
Le vigneron : Christophe MARTIN – 06 80 37 02 79
chateaulucey@orange.fr
www.chateaulucey.com



web