



AOC ROUSSETTE DE SAVOIE

les Altesses

2017

Historiquement, le cépage Altesse proviendrait de la parcelle « Les Altesses », mis en valeur par le Comte de Mareste qui habitait le château au XVI^{ème} siècle. Cette parcelle aurait ainsi donné son nom au cépage.



- CEPAGE : Altesse
- LOCALISATION : 300m d'altitude orienté sud-ouest
- TERROIR : Vieux calcaire du jurassique
- 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 kg/ha de cuivre métal contre 4 kg/ha autorisé et 35 kg/ha de soufre.

VINIFICATION ET ELEVAGE

Vendanges manuelles. Vin issu d'une sélection parcellaire.

Fermentation spontanée en levures indigènes, fermentation malolactique complète.

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 pendant 10 mois.



SO₂ Total : 34 mg/l
Acidité Volatile : 0.4 g/l H₂SO₄
Sucres Résiduels : 0,6 g/l
Alcool : 12,43 %
Contenance : 75 cl

DEGUSTATION

👁 COULEUR

Profonde à la teinte or pâle avec des reflets verts et nacres.

👃 NEZ

Expression intense où le fruit est enrichi par la présence de notes bouquetées, épicées et discrètement miellées : aubépine, acacia, poire cuite, zeste d'agrumes, gingembre confit, vanille, fenouil...

👄 BOUCHE

Aromatique, tonique et suave avec une finale minérale.

🍷 ACCORDS METS ET VIN

Vin riche et complexe qui exprime le terroir particulier des Altesses. Accompagnera des entrées à base de foie gras, des poissons en sauce ou bien des desserts...

🕒 POTENTIEL DE GARDE

5 ans. Vin à son apogée en 2019-2021.



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

