



AOC ROUSSETTE DE SAVOIE

l'Originel

2016



- CEPAGE : Altesse
- LOCALISATION : 400m d'altitude orienté sud-ouest
- TERROIR : Sol argileux
- 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 vinifié en cuve inox par des 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 originel n'a été ajouté.

Elevage sur lies entières pendant 10 mois.



DEGUSTATION

👁 COULEUR

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

👃 NEZ

Une belle palette aromatique qui commence sur des notes empyreumatiques, briochées soulignant le caractère fruité frais. Le tout est enrichi par des touches fleuries, épicées et balsamiques : musc, silex, biscuit, aubépine, agrumes confits, poire tatin, thé vert...

👄 BOUCHE

Energique, précise et douce, soutenue par une franche aromatique et minéralité.

🍷 ACCORDS METS ET VIN

Vin frais et fruité assez polyvalent. Il vous accompagnera de l'apéritif au dessert. Il s'accorde particulièrement bien avec les poissons d'eau douce, les fruits de mer, les plats à base de fromage, les viandes blanches, les fromages à pâte cuite ou les fromages de chèvre...

🕒 POTENTIEL DE GARDE

5 ans. Vin à son apogée entre 2019 et 2021.

SO₂ Total : 39 mg/l
Acidité Volatile : 0.48 g/l H₂SO₄
Sucres Résiduels : 2,9 g/l
Alcool : 11,92 %
Contenance : 75 cl



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

