



AOC ROUSSETTE DE SAVOIE

Pimpenan

2015

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

- CEPAGE : Altesse
- LOCALISATION : 400m d'altitude orienté sud-ouest
- TERROIR : Eboulis sur calcaire marneux
- 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 (les raisins utilisés pour cette cuvée proviennent toujours de la même parcelle). Vin vinifié pendant 9 mois dans des fûts et demi-muids en chêne français (grains fins et faible chauffe). Fermentation complète avec des levures indigènes.

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 en cuve inox pendant 9 mois.



DEGUSTATION

👁 COULEUR

Profonde à la teinte dorée avec des reflets verts.

👃 NEZ

Typé par un caractère brioché et fumé. Il exprime un fruité raffiné bordé de notes fleuries et balsamiques : aubépine, orange confite, pain d'épice, pâte d'amande...

👄 BOUCHE

Dense, gourmande et généreuse avec une belle fraîcheur.

🍷 ACCORDS METS ET VIN

Vin qui accompagnera très bien les plats à base de produits de la mer : poissons, crustacés, fruits de mer... ou bien des viandes blanches, des gibiers à plumes, des fromages à pâte cuite...

🕒 POTENTIEL DE GARDE

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

SO₂ Total : 62 mg/l
Acidité Volatile : 0,8 g/l H₂SO₄
Sucres Résiduels : 0,7 g/l
Alcool : 13,7 %
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



web