



AOC ROUSSETTE DE SAVOIE

Chapitre 17

2017



- GRAPE VARIETY: Altesse
- LOCATION: 400m in altitude, oriented south-west
- TERROIR: Clay soil
- CLIMATE: Continental and alpine

IN THE VINEYARDS

Only Bordeaux mixture and sulfur are used to manage the cryptogamic diseases of the vine: 1,2 kg / ha of copper metal against 4 kg / ha authorized and 50 kg / ha of sulfur.

WINEMAKING AND AGEING PROCESS

Vendanges manuelles. Vin vinifié et élevé en cuve inox pendant 19 mois. Levures indigènes et fermentation malolactique complète.

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



L'année 2017 aura été ordinaire.
Les mois de mai et juin ont été pluvieux, ce qui a permis à la vigne de bien pousser.
La pression parasitaire a vite été réglée pour le beau temps qui a suivi. Seul 1,2 kg de cuivre et 50 kg de soufre auront permis d'obtenir un bon état sanitaire des raisins.
Les vendanges ont débuté de bonne heure début septembre, pour se terminer le 25 sous un temps élément et agréable, favorisant un bel équilibre dans les moûts.
Chapitre 17 provient d'un assemblage de 3 petites parcelles sur des sols érodés. La mise en bouteille a eu lieu le 4 avril 2019, deux à de longues fermentations. Il reste 2,9 g/l de sucres résiduels et seulement 32 mg/l de SO₂ Total, suffisant pour une bonne conservation.
Il en résulte un vin raffiné et frais, fruitant sur une belle salinité.
Une autre expression de l'Altesse...
Christophe Martin

TASTING NOTES

COLOR

Deep pale gold color, with green and milky tints.

NOSE

Fruity nose with spicy and rustic notes: graphite, flint, biscuit, pear, lime...

PALATE

Aromatic, minty and lemony, slightly buttery. Suave matter and fine minerality.

WINE PAIRINGS

Goes particularly well with fish, seafood, cooked cheeses or goat cheeses ...
Intense and rich wine with elegant aromatics. An expression of the Altesse in 2017 ...

CELLARING POTENTIAL

5 years. Will reach its peak between 2021 and 2023.

Total SO₂: 32 mg/l
Volatile Acidity: 0.45 g/l H₂SO₄
Residual Sugars: 2.9 g/l
pH: 3.2
Alcohol: 12.35 %
Capacity: 75 cl



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

