



# AOC ROUSSETTE DE SAVOIE

## Chapitre 17

2017



- CEPAGE : Altesse
- LOCALISATION : 400m d'altitude orienté sud-ouest
- TERROIR : Sol argileux et érodé
- 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 et élevé en cuve inox pendant 19 mois. Levures indigènes et fermentation malolactique complète.

Mis à part l'ajout d'un peu de SO<sub>2</sub> à la mise en bouteille, aucun intrant n'a été ajouté.



SO<sub>2</sub> Total : 32 mg/l

Acidité Volatile : 0,45 g/l H<sub>2</sub>SO<sub>4</sub>

Sucres Résiduels : 2,9 g/l

Alcool : 12,35 %

Contenance : 75 cl

### DEGUSTATION

#### 👁 COULEUR

Profonde à la teinte dorée aux reflets verts et nacres.

#### 👃 NEZ

Nez intense qui commence sur des notes empyreumatiques, soulignant la richesse d'un fruit confit. Le tout est enrichi par des touches fleuries, épicées et miellées : silex, aubépine, poire, agrumes confits, racine d'iris et gingembre, gâteau de miel...

#### 👄 BOUCHE

Une douceur tendre associée à la nervosité. Tonicité raffinée de l'aromatique, salinité du grain et rémanence suave.

#### 🍴 ACCORDS METS ET VIN

Vin intense et riche à l'aromatique élégante. Une expression de l'altesse en 2017...

Accompagne particulièrement bien les poissons, les fruits de mer, les fromages à pâte cuite ou les fromages de chèvre...

#### 🕒 POTENTIEL DE GARDE

5-8 ans. Vin à son apogée entre 2021 et 2023.



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

