

Domaine de l'Idylle



Roussanne

«Vin minéral, d'une belle intensité»

Philippe et François *Tiollier*

Appellation : Vins de Pays des Allobroges

Terroir :

Sol argilo calcaire formé par les éboulis des alpes. Coteau bien ensoleillé entre Chambéry et Albertville.

Cépage : 100% Roussanne

Conduite du vignoble :

Vignes cultivées en agriculture raisonnée : enherbement de l'inter rang, désherbage mécanique sous le rang, traitement de la vigne en fonction du risque de maladie.

Vinification/élevage :

Vendanges manuelles, débourbage puis fermentation thermo-régulée à basse température. Fermentation malolactique réalisée. Elevage sur fines lies, en barriques pour 50% de la cuvée.

Dégustation : Nez intense et complexe de fruits blanc mûrs et d'abricot, notes de miel et d'amandes grillées. En bouche on retrouve les fruits, de la rondeur et une bonne amplitude, le tout équilibré grâce à une belle fraîcheur qui persiste et apporte longueur en bouche.

Service : A boire dans ses premières années pour conserver le fruit et la vivacité, ou à garder quelques années supplémentaires. Servir chambré, 14/15° C.

Gastronomie : Poissons et volailles en sauce, foie gras, boudin blanc et bien sûr fromage de nos régions (Beaufort, reblochon..)



Domaine de l'Idylle 73800 CRUET

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : tiollier.idylle@wanadoo.fr

Site internet : vin-savoie-idylle.fr