



## Roussette de Savoie

Anne de Chypre

*«La suavité et les arômes fruités de cette Roussette en font un vin flatteur qui plaira à tous »*



**Appellation :** Roussette de Savoie contrôlée (AOC)

**Terroir :**

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

**Cépage :** 100% Altesse (Cépage typiquement savoyard)

**Conduite du vignoble :**

Agriculture raisonnée : enherbement de l'inter rang, désherbage mécanique sous le rang, traitement raisonné en fonction du risque de maladie.

**Vinification/élevage :**

Récolte manuelle, remplissage du pressoir par gravité, débourage puis fermentation longue sous contrôle strict des températures à 15/17 °C. L'élevage sur fines lies avec battonage régulier durant 6 mois apporte du gras et de l'ampleur à ce vin.

**Dégustation :**

Vin au nez floral et avenant, notes de fruits blancs et d'agrumes. On remarque des notes caractéristiques de l'élevage sur lies (arômes brioché). La bouche est ample avec une finale saline, vin bien équilibré.

**Service :** maintenant à 10-13°C. La Roussette se révèle de bonne garde, elle peut être conservée 4-5 ans.

**Gastronomie :**

Servez-là avec des morceaux de Beaufort à l'apéritif, sur un poisson de lac ou avec une volaille.

## Médailles et distinctions

### Roussette 2018

---

Domaine de l'Idylle - 345 rue croix de l'Ormaie - 73800 CRUET

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : [tiollier.idylle@wanadoo.fr](mailto:tiollier.idylle@wanadoo.fr)

Site internet : [vin-savoie-idylle.fr](http://vin-savoie-idylle.fr)



## Le Guide Hachette des Vins 2020

La Roussette, Anne de Chypre, dégustée à l'aveugle, est «caractérisé par une belle complexité d'arôme de fleurs blanches, meringue, bergamote nuancés de notes beurrées et minérales. Grâce et amplitude au palais en font un modèle de générosité en année solaire». ( cf Guide des Vins Hachette 2020)

# GILBERT GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

### Note : 88/100

Dégustation : année 2019

Robe or pâle, reflets verdâtres. Nez floral avenant, notes de fruits blancs et d'agrumes. Attaque en bouche généreuse et minérale. Un vin à l'équilibre harmonieux. Fin de bouche à la belle salinité rafraîchissante. A boire sur un Mont d'Or cuit au four.

- Médaille de Bronze : Trophées des Vins de Savoie

## Roussette 2017

---

- Médaille d'Or : Trophées des Vins de Savoie

## Roussette 2016

---



This wine is so crisp, clean and poised, it just sings of clear mountain air and ripe citrus fruit. With its tight acidity, steely edge and mineral texture, it will also age. So drink now for the wonderful fruit or keep until late 2018 for more mature flavors.

## Roussette 2015

---



Domaine de l'Idylle - 345 rue croix de l'Ormaie - 73800 CRUET

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : [tiollier.idylle@wanadoo.fr](mailto:tiollier.idylle@wanadoo.fr)

Site internet : [vin-savoie-idylle.fr](http://vin-savoie-idylle.fr)

This wine is rich and zesty, with pear and melon fruit as well as shots of citrus. Full bodied and creamy, it is ready to drink although it will be better from 2017.

## Roussette 2014

---



This is a full, fragrant and brilliantly fresh wine. It is crisp, with a rounded character that gives richness to the bright apples and pear-skin flavors. Lively while ripe, it has an attractive, mineral aftertaste.

Domaine de l'Idylle - 345 rue croix de l'Ormaie - 73800 CRUET

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : [tiollier.idylle@wanadoo.fr](mailto:tiollier.idylle@wanadoo.fr)

Site internet : [vin-savoie-idylle.fr](http://vin-savoie-idylle.fr)