

Roussette Cuvée Émilie

Terroir :

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

Cépage :

100% Altesse (Cépage typiquement savoyard)

Vinification/élevage :

Récolte à la main. La fermentation malolactique est réalisée en totalité dans l'optique d'obtenir un vin rond et ample. Élevage sur fines lies et maturation en fût de chêne durant 9 mois.

Dégustation :

Belles robes avec des reflets or. Nez fin de fleurs et de fruits blancs, relevé de notes grillées et vanillées. En bouche, ce vin est charnu, mais ne manque pas de fraîcheur, avec une bonne amplitude.

Service : A boire dans sa jeunesse ou à garder quelques années pour développer des arômes supplémentaires. Servir chambré, 14-15°C.

Gastronomie :

A l'apéritif avec du foie gras, des poissons en sauce, avec du Beaufort et des fromages savoyards (reblochon). Et pourquoi pas l'essayer avec des plats exotiques (tajine, colombo, curry, accras...).



Le domaine est certifié Haute Valeur Environnementale. Pour pousser plus loin notre engagement, nous allons entrer en 2021 en conversion vers l'Agriculture Biologique.

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

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : tiollier.idylle@wanadoo.fr

Site internet : vin-savoie-idylle.fr