

## Roussanne



### **Terroir :**

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

**Cépage :** 100% Roussanne

### **Vinification/élevage :**

Vendanges manuelles, débourage 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..)



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

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