Idylle FAMILLE TIOLLIER

Artisans de vins fins depuis 1840

Roussette de Savoie

Naturalis

.

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 manuelle, remplissage du pressoir par gravité, débourbage puis fermentation longue sous contrôle strict des températures à 15/17 °C. L'élevage sur fines lies avec batônnage régulier durant 6 mois apporte du gras et de l'ampleur à ce vin. La mise en bouteille est faite au mois de janvier pour conserver le fruit et la fraîcheur du cépage sans utiliser de sulfite.

Dégustation :
Robe or pale, reflets vert et nacre, un vin où se mêlent la sincérité du fruit et les notes fleurie et épicées : silex, iris, poire à maturité et agrumes.

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.

Dans notre démarche de réductions de l'utilisations des produits de synthèses, c'est tout naturellement que cette cuvée sans sulfite prend place dans notre gamme

HAUTE VALEUR ENVIRONNEMENTALE

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*

Rousette 2019

15.5/20 ; La Revue du Vin de France ; Juillet/Aout 2020 :
Belle vibration dans cette altesse un peu sauvage, avec des évocations de lichen et de mousseron, drue et vive en bouche malgré la richesse de la saveur. Finale éclatante. Pierre CITERNE

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*