

AOC Bugey

Altesse



Cépages : 100% Roussette du Bugey Altesse

Terroir : Sol argilo-calcaire

Cépage ancestral du vignoble de Belley, l'altesse s'épanouit dans le terroir Bugiste et Savoyard qui lui donne ses notes de fruits exotiques laissant un vin fin et sec.

Caractéristiques : Il est issu d'une vinification traditionnelle en blanc avec un pressurage direct et mise en cuve de débourage pour 24 à 48h, maintenu à température basse pour un bon éclaircissement par la circulation d'eau dans les parois de la cuve. Ensuite nous mettons le jus clair en cuve pour qu'il fasse sa fermentation alcoolique. Puis le vin ainsi obtenu est stocké au froid pour le laisser précipiter naturellement, sans adjonction de produit, pour stabiliser les acides. Notre Roussette du Bugey ne fait pas de fermentation malolactique pour garder son côté frais et ses notes exotiques. Il est ensuite filtré et mis en bouteille dans l'année qui suit sa récolte.

Durée de garde : 5-7 ans

TAV : 11,7%vol

Température de dégustation : entre 8°C et 10°C

Accords mets et vin : L'altesse se déguste frais à l'apéritif, sur des plats de légumes (asperges...), avec des poissons gras et des viandes blanches.

