ROUSSETTE DE SAVOIE 2025
ALTESSE " CUVÉE GASTRONOMIE " D. JEAN PERRIER ET FILS

Pays	France
Région :	Savoie
Sous région :	
Cépage(s) :	100% Altesse



Note de dégustation :

Couleur jaune pâle. Le nez est ouvert et rappelle les fruits frais comme les agrumes, les fruits blancs (pommes, poires) ainsi que quelques notes beurrées et florales. En bouche, il possède beaucoup de souplesse et de gras. Sa vivacité bienvenue équilibre sa rondeur pour offrir un vin d'une parfaite harmonie dans un style frais et vineux à la fois.

Température de service :	Entre 8 et 9 C°
Potentiel de garde :	5 ans dans une bonne cave.
Suggestion(s) gastonomique :	

Il est le bienvenue sur les spécialités savoyardes telle la fondue ou la raclette mais également sur un poisson sauce beurre blanc nantais.

Commentaires du sommelier :

Viticulteur depuis 1853, la famille Perrier élabore depuis toujours des vins représentants l'excellence de la Savoie. Cultivé à l'ouest du lac du Bourget, sur des coteaux pentus et de nature argilo-calcaire, le cépage Altesse trouve ici un terroir très favorable. Il donne des vins fins, souples et ronds, notamment en raison d'une seconde fermentation, la malolactique, qui transforme l'acide malique du raisin en acide lactique. Cette dernière permet d'abaisser l'acidité du vin et d'obtenir des vins plus amples et longs en bouche, qui se garderont dans le temps.

Puissance