

CRU ROUSSETTE DE VIRIEU 75 cl  
AOC ROUSSETTE DU BUGEY BLANC



Cépage : Altesse

Moyenne d'âge des vignes : 20 ans

Sol : Eboulis de montagne et marne argilo calcaire, exposé plein sud et bénéficiant d'un bel ensoleillement.

Taille : Guyot simple

Vinification : Les températures de fermentation sont contrôlées en cuves thermorégulées. Les levures indigènes sont responsables de la fermentation alcoolique qui s'effectue à des températures comprises entre 18 et 20° C suivie par la Fermentation malolactique. Ce cépage Altesse avec de petits rendements de 35 à 45 hectolitres / hectare vendangé à la main va fermenter en cuve et pour 10% en fûts de chêne pendant 6 mois.

Robe : limpide, or pale légèrement dorée

Nez : la Roussette dévoile d'abord des arômes beurrés, aux notes de fruits à chair blanche, puis de miel et de groseille

Bouche : La bouche ne dément pas ce plaisir avec un bel équilibre, fruité avec une pointe d'acidité et une bonne longueur.

Accords mets et vins : Servir ce vin sur des volailles à la crème, des poissons en sauce et même des fromages de chèvre, un comté...

T°C de service : 7 – 8 °C