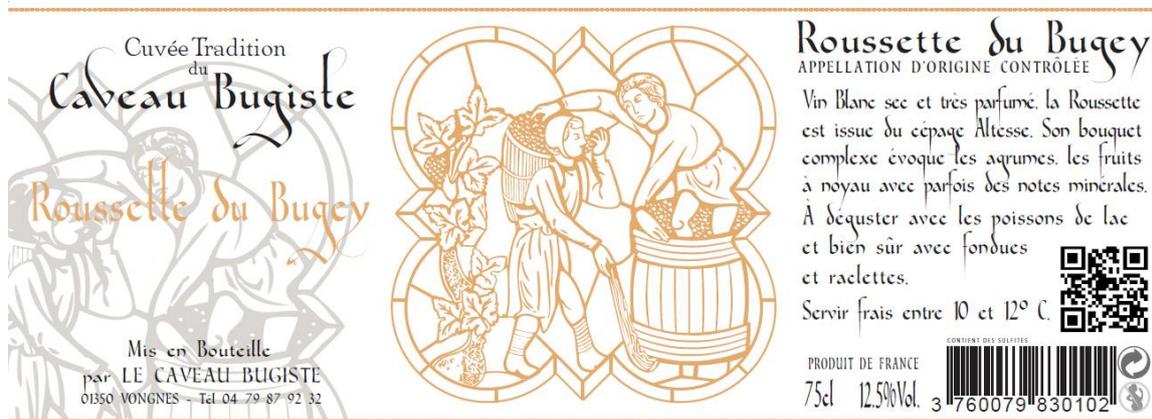


ROUSSETTE "Tradition" 75 cl
AOC ROUSSETTE DU BUGEY BLANC



Cépage : Altesse

Moyenne d'âge des vignes : 25 ans

Sol : Essentiellement argilo-calcaires

Taille : En 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 de la fermentation malolactique. Mise en bouteille au printemps.

Robe : Limpide, or clair à reflets argentés

Nez : Arômes de d'agrumes et fleurs blanches.

Bouche : Vin sec et fruité avec une belle minéralité. A boire, dans les trois ans.

Accords mets et vins : Servir ce vin sur des poissons des lacs de notre région : Féra, Lavaret, Omble chevalier. Ou bien avec une raclette ou une fondue.

T°C de service : 7 – 8 °C