

GAMME SOUS LES CÈDRES



La gamme Sous Les Cèdres incarne le haut de gamme de notre Domaine. Essentiellement destinée aux professionnels de la restauration et aux particuliers, elle met en lumière des jus rigoureusement sélectionnés, issus des plus belles parcelles et travaillés avec une précision particulière à chaque étape, de la vigne à l'élevage.

Nos cuvées "Sous les Cèdres" sont élaborées à travers une exigence particulière de maturité des grains, de sélections parcellaires et de vinifications maîtrisées. La gamme révèle ainsi toute la complexité aromatique et la profondeur des terroirs savoyards. L'idéal pour sublimer une carte et accompagner une cuisine gastronomique avec autant de justesse que d'élégance.

Vin de savoie AOC blanc

ROUSSETTE DE SAVOIE - 100% ALTESSE

Complexe, cette Roussette dévoile des arômes délicats de jasmin et d'acacia, avant d'évoluer vers des notes de fruits blancs pouvant aller jusqu'au coing avec un peu de garde. Elle trouve naturellement sa place aux côtés des poissons de lac savoyards, d'une volaille aux morilles ou encore en toute élégance avec des asperges.



Cépage : 100% Altesse.

Terroir : Terroirs variés avec des sols plus ou moins profond d'argilo calcaires. Une grande partie est constituée de Moraines et de marnes calcaires.

Exposition : Sud-Ouest.

Sélection de parcelles de vieilles vignes.

Vinification : Pressurage léger, élevage sur lie fines en cuve Inox. Sulfitage léger à l'embouteillage.

