

GAMME CHÂTEAU DE LA VIOLETTE



Au Domaine du Château de la Violette, chaque cuvée reflète notre vision du vin : de la fraîcheur, du fruit et l'expression sincère du terroir savoyard. Notre signature ? Des blancs vinifiés sans fermentation malolactique afin de préserver toute la vivacité et la minéralité qui font la personnalité des vins de Savoie. Nos vins rouges sont exclusivement vendangés à la main, tout comme le vin de base de notre Crémant et une grande partie de nos blancs, ce qui nous permet de sélectionner les meilleures grappes dès la récolte.

Vin de savoie AOC blanc

ROUSSETTE DE SAVOIE - 100% ALTESSE

Élégante et expressive, elle révèle des arômes de fleurs et de fruits blancs, avec une touche subtile de litchi. Sa longueur en bouche en fait une alliée parfaite des poissons grillés, viandes blanches cuisinées ou crustacés.



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.

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

