

DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

Euphrasie

Couleur : blanc

Appellation : A.O.P. Vin de Savoie Blanc Chignin Bergeron

Cépage : 100 % Roussanne

Âge des vignes : 30 ans

Densité : 8000 pieds/ha

Rendement : 40 hl/ha

Nom de la parcelle : Grand Buisson - Arbin

Type de sol : éboulis argilo-calcaire

Exposition : Sud, Sud-Est

Pente : 40 %

Mode de culture :

Certifié AB par Ecocert

Pulvérisation préparation 500P et 501

Purin et décoction de plantes, Soufre et Cuivre

Vinification / Élevage :

Récolte : Manuelle, transport du raisin en caisse, il doit arriver intact à la cuverie

Vinification : Pressurage direct à l'abri de l'air

Descente à la cuve par gravité

Débourage statique

Départ en fermentation spontanée par les levures indigènes

Élevage en fûts d'Acacia (1/3 barriques neuves, 2/3 barriques de 2-3 vins)



Température de dégustation : 13°

Dégustation :

Couleur or intense à reflet vert

Nez élégant dont les arômes de fruits mûrs voire confits sont agréablement réveillés de notes florales et épicées :

Narcisse, mangue et abricot très murs, pain d'épices et panettone

Bouche chaleureuse ample et puissante, à la fraîcheur minérale

Plats conseillés : En apéritif. Viandes blanches, poissons en sauce, fromage de chèvre, dessert

Garde : 5 ans