

DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

Cuvée Raipoumpou



Couleur : blanc

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

Cépage : 100 % Roussanne

Âge des vignes : 10 ans

Densité : 8000 pieds/ha

Rendement : 30 hl/ha

Nom de la parcelle : Les Châteaux - Chignin

Type de sol : argilo – limoneux calcaire
Roche mère à 15 cm
Exposition : Sud Ouest
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

Débourbage statique

Départ en fermentation spontanée par les levures indigènes

Elevage en cuve

SO2 total : 22 mg/l

Température de dégustation : 13°

Dégustation :

Couleur intense teintée de dorée, aux reflets verts et ambres.

Le nez empyreumatique s'ouvre sur une expression de fruits confits, mélangées à des notes bouquetées, épicées et miellées : Silex, reine des prés, abricot sec et orange confite, vanille, miel.

La bouche énergique est marquée par des arômes gourmands, l'onctuosité suave, la minéralité et la tension tannique.

Plats conseillés : En apéritif, viandes blanches, poissons en sauce, fromage de chèvre, desserts

Garde : 10 ans