

Domaine Blard Roussette de Savoie (altesse) blanc sec 2024



Prix du produit :

108,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): BLARD & Fils (Savoie)

Millésime: 2024

Appellation: Roussette de Savoie

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cépage dominant: altesse



Description brève du produit :

*"Un grand vin blanc, brioiché, parfumé, complexe, original et de grande classe"... les Blard n'y vont pas par quatre chemins pour présenter leur Roussette sur la contre-étiquette ! Nous sommes entièrement d'accord avec eux. Une **Roussette de Savoie** vraiment réussie. Elle évoluera vers les saveurs de miel pour les plus patients, mais en attendant, droite comme un i, elle est parfaite pour l'apéritif et de nombreux fromages savoyards (ou pas : un régal avec le chèvre !).*

Description du produit :

PRÉSENTATION DU DOMAINE BLARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVÉES EN STOCK

DOMAINE BLARD & FILS ROUSSETTE DE SAVOIE (ALTESSE) BLANC SEC 2024 :

Le mot des vignerons (Thomas et Jean-Noël Blard) : *"Notre Domaine est avant tout familial et l'essentiel des cuvées sont en monocépage. Chacune d'entre elles met en valeur un cépage sur un sol*

sélectionné. Tout commence à la vigne où au plus fort des travaux de la vigne nous sommes 9 à travailler sur 9 hectares. La culture de la vigne est dirigée de manière la plus durable possible. Les vendanges sont manuelles, et mécaniques quand l'état sanitaire le permet. Les jus fermentent doucement puis un élevage sur fines lies en cuve jusqu'à 11 mois termine les travaux en cave. Notre Roussette de Savoie est un vin sur l'équilibre et la structure. L'attaque est douce, dominée par les notes de rose et d'aubépine. Le milieu de bouche est dominé par la puissance de ce cépage riche et gras avec des notes d'ananas grillé et d'amande avec une finale longue et suave."

Fiche technique rédigée par le domaine

Cépage : Altesse, synonyme ampélographique du Furmint (cépage du Tokay de Hongrie). Forte densité de plants (8200 pieds/ha). Rangs orientés Est-Ouest. Rognage haut (1,6 m) et large (0,9 m).

Age moyen : 25 ans.

Sol : argilo-calcaire de faible profondeur.

Vinification : stabilisation pré fermentaire à froid . Débourbage serré . Fermentation alcoolique thermo-régulée (dégradation totale des sucres). Dégradation malolactique sur lies de fermentation alcoolique pour une disparition totale de l'acide malique. Elevage sur lies et bâtonnage.

Zone de production : sur la zone d'éboulement du Mont Granier dans la commune de Les Marches, sur le terroir des Abymes.

Dégustation : robe jaune clair devenant foncée avec le vieillissement. Nez capiteux à l'expression compotée et épicée : acacia, poire cuite et ananas, verveine et beurre chaud. Bouche chaleureuse et suave. Garder de 3 à 5 ans

Accords mets et vins : Poissons crus, Viandes blanches en sauce, Coq au vin, Foie gras poêlé.

Si vous aimez les vins du Domaine Blard, vous pourriez apprécier certainement ceux du [domaine des Ardoisières](#)