

DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

Cuvée Albinum



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 : 40 hl/ha

Nom de la parcelle : Le Paradis - Arbin

Type de sol : éboulis argilo-calcaire

Exposition : Sud, Sud-Est

Pente : 70%

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 spontané par les levures indigènes

Elevage en cuve

Température de dégustation : 13°

Dégustation :

Couleur intense à la teinte dorée à reflet vert et ambré

Typé dans l'approche par des épices chauds, le nez s'ouvre sur une expression travaillée où le fruit compoté est allié à des notes bouquetées : Fenouil et curcuma, reine des prés, cire d'abeille, abricot, pâte d'amande

La bouche oppose la générosité affichée par l'aromatique chaleureuse autant que par la finale moelleuse à la concision portée par le grain minéral.

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

Garde : 10 ans