

DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

Cuvée Barzereu



Couleur : blanc

Appellation : Vin de Savoie Blanc Chignin Bergeron

Cépage : 100 % Roussanne

Âge des vignes : 10 ans

Densité : 8000 pieds/ha

Rendement : 35 hl/ha

Nom de la parcelle : Les Côtes - Chignin

Type de sol : limons sur roches friables

Exposition : Sud

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, arrive 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

Fermentation malolactique spontanée

Elevage en cuve

Température de dégustation : 13°

Dégustation :

Couleur intense à la teinte dorée à reflet vert

Le nez impose l'intensité de notes épicées et fleuries avant de revenir aux fruits : Reine des prés, vanille et fenugrec, raisin muscat et mirabelle

La bouche généreuse et ample manifeste une bonhomie enlevée qui s'alimente auprès du gras et de la sucrosité

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

Garde : 10 ans