

# DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

## Grand Zeph



**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, il doit arriver intact à la cuverie

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

Descente à la cuve par gravité

Débouillage 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