

# DOMAINE ADRIEN BERLIOZ

## Cuvée Zulime



**Couleur :** blanc

**Appellation :** A.O.P. Roussette de Savoie

**Cépage :** 100 % Altesse

**Âge des vignes :** 15 ans

**Densité :** 8000 pieds/ha

**Rendement :** 45 hl/ha

**Nom de la parcelle :** Les Bugnons - Chignin

**Type de sol :** argilo-limoneux

Exposition : Sud

Pente : 0%

**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

Fermentation malolactique spontanée

Elevage en cuve

SO2 total : 16 mg/l

**Température de dégustation :** 13°

**Dégustation :**

Couleur profonde à la teinte dorée à reflet vert.

Nez d'une expression gourmande où le fruit raffiné voisine avec des notes fleuries, épicées et miellées : Biscuit, silex, aubépine, poire mature et zeste d'agrumes, miel.

La bouche confronte la douceur de la sucrosité et l'onctuosité suave et cireuse de la matière avec la vivacité apportée par la fraîcheur relevée de l'aromatique et la salinité de la trame.

**Plats conseillés :** Vin sur la rondeur. Il est conseillé en dessert.

**Garde :** 10 ans