



DOMAINE DES
GRANGES LONGES



Altesse

APPELLATION

AOP ROUSSETTE DE SAVOIE

MILLÉSIME

2020

CÉPAGE

100% ALTESSE

ALCOOL

12° VOL.

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir argilo-calcaire. Présence de moraine glacière et d'éboulis calcaire. Exposition Sud-Ouest en côteaux, face au Mont Granier. Culture conventionnelle et raisonnées. Taille en guyot mixte. Vendange mécanique sur 30 Are. Pressurage direct. Fermentation alcoolique et malolactique à basse température en cuve inox. Mis en fût neuf pendant 6 mois puis assemblé avec 1/3 de cuve inox. Collé, soutiré et filtré.

Dégustation

Robe jaune pâle, reflets paille, limpide et brillante. Au nez, des notes florales, vanille, arômes pâtisseries, fruits secs et cire d'abeille. En bouche, frais et tendre, avec une rondeur maîtrisée sur une rétro-olfaction miellée..

Et qu'est-ce qu'on mange avec ?

Salade de chèvre chaud, cuisine épicée, crustacés, quenelles de brochet sauce Nantua accompagnées d'un riz madras, poissons de lac ou de mer sauce crémeuse, fromages de vache ou de chèvre affinés, AOC Beaufort « Chalet d'Alpage », tarte Tatin tiède.

Service



TEMPÉRATURE

Entre 10°C et 12°C



OPTIMUM DE DÉGUSTATION

2022-2023

Expédition

De 6 à 12 Bouteilles
10,80€ / btl.

De 12 à 24 Bouteilles
10€ / btl.

De 24 à 36 Bouteilles
9,70€ / btl.

Domaine des Granges Longes
401 Route de Myans
73800 Les Marches
06 84 59 14 80
domainedesgrangeslonges.com