



Roussanne 2022 (ECAB*)

“Cuvée Victoria”

* ECAB = En Conversion Agriculture Biologique

Appellation : IGP Vin des Allobroges
Couleur : blanc
Millésime : 2022
Cépage : Roussanne

Situation : contreforts Grand Colombier
Sols : éboulis calcaires sur sols argilo-calcaires
Sous-sols : moraines glaciaires, graves, molasses
Exposition : sud
Âge des vignes : 5 ans

Superficie : 0,36 ha
Rendement : 40 hl/ha
Degré : 12,5°
S02 : 56 mg/L
Énergie (/100ml) : 72 kcal



À la vigne

- › Fertilisation organique 100 % fumiers de volailles issus élevage AB ou extensif
- › Travail du sol, griffe inter-rang et intercep sous le rang
- › Taille en guyot simple
- › Protection phytosanitaire en agriculture biologique (soufre, cuivre, purins et tisanes de plantes, orties, prêle, consoude)
- › Récolte manuelle en caisse ajourées de 15 kgs



À la cave

- › Débourage statique à froid après 24h
- › Fermentation alcoolique thermo-régulée en cuves inox
- › Élevage sur lies fines pendant 8 mois



Description

Un cépage rhodanien qui propose sur ses sols décomposés un vin d'une robe jaune paille clair, limpide et brillante. Un nez de fruits jaunes avec une dominante de pêche avec fraîcheur et longueur en bouche.



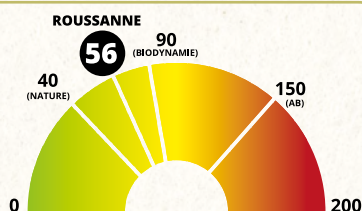
10/12°C



L'accord idéal selon Fabrice Sommier*
 Parfait avec des fromages, un poisson grillé

Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :
 › Vins blancs et rosés : 150 mg/L (contre 200 mg/L en conventionnel, **90 mg/L en Biodynamie et 40 mg/L pour les "vins naturels"**)



*MOF Sommelierie 2007 (Meilleur Ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommelierie Française)