

DOMAINE BLARD & FILS

Cépage	Certification	Garde	T° de service
100 % Altesse	En conversion Bio	3 à 5 ans	12°

Le Vignoble

Culture : Biodynamie

Parcelle située sur la zone d'éboulement du Mont Granier (1248) dans la commune de Les Marches, sur le terroir des Abymes.

Forte densité de plants (8200 pieds/ha). Rangs orientés Est-Ouest.

Rognage haut (1,6m) et large (0,9m).

Age moyen : 30 ans

Sol argilo-calcaire de faible profondeur.

La Vinification

Stabilisation pré fermentaire à froid.

Débourage serré.

Fermentation alcoolique thermo-régulée (dégradation totale des sucres).

Dégradation malolactique sur lies de fermentation alcoolique pour une disparition totale de l'acide malique.

Elevage sur lies en cuve inox et batonnage pendant 9 mois.

Soufre total 40 mg/l



Roussette de Savoie

A.O.C Roussette de Savoie

Dégustation

Oeil : Robe jaune clair devenant foncée avec le vieillissement.

Nez : capiteux à l'expression composée et épicée : acacia, poire cuite et ananas, verveine et beurre chaud.

Bouche : brioché, parfumé, complexe.

WWW.NICOLASREBUT.FR