

« ALTESSIMA »

ROUSSETTE DE SAVOIE CRU FRANGY BIO

- Roussette élevée en cuve ovoïde pendant une année. Les meilleurs raisins (Altesse) du millésime sont réservés à cette cuvée hors pair. Cet élevage soigné lui confère beaucoup de volume, du gras et une belle persistance en bouche.
- Arômes de fruits mûrs et onctueux (abricots confits et fines saveurs d'agrumes).
- A boire maintenant et jusqu'à 10 ans de garde.

Accord mets & vins :

A déguster avec des plats à base de poissons ou de viandes blanches.

Les ris de veau peuvent aussi constituer un accord des plus

harmonieux. Un vieux Comté affiné lui convient très bien aussi.

Il peut être intéressant de faire déguster cette cuvée à l'aveugle à vos convives pour les amener à reconsidérer les vins de Savoie