

ALTESSE SEYSSEL BIO 2016

MICRO CUVEE d'EXCEPTION



Cépages:

Belle robe Jaune paille avec des reflets 100 % Altesse verts argentés, limpide et brillante avec un bel aspect. Le Nez net et engageant développe des notes de fruits à chair blanche (pomme, poire, pêche), mais aussi des notes d'abricot pour laisser la place à des notes d'agrumes (pamplemousse). L'aération ajoute des notes de noisette et d'amande, des fragrances de champignons frais et une touche minérale, En bouche, c'est un vin sec, net avec une attaque gourmande, charnue, empreinte d'une plaisante vivacité et d'arômes acidulés qui lui donnent du tonus. L'expression aromatique est assez intense sur les fruits blancs mais aussi sur des arômes citronnés, On a une belle fraîcheur d'ensemble assez persistante. L'ensemble est équilibré, alerte, friand où l'on retrouve en finale le pamplemousse et des aspects minéraux,

Accord met/vin:

Ombre chevalier à la crème et au Seyssel,

Raisin cultivé à faible rendement, vendangé à la Main à maturité, trié et éraflé,

