DOMAINE DES
GRANGES LONGES

Boucle d'Or



Appellation : AOP Roussette de Savoie

Millésime : 2024

Cépage : 100% Altesse

Age des vignes : 11 ans

Alcool : 11° vol.

Mode de culture et élaboration du vin

Terroir argilo-calcaire, enrichi de moraines glaciaires et d'éboulis calcaires. Exposition sud-ouest sur coteaux, face au Mont Granier. Culture conventionnelle et raisonnée, taille en Guyot mixte. Vendange mécanique sur 30 ares. Pressurage direct, doux et prolongé, suivi d'un débourbage rapide en cuve réfrigérée. Fermentation alcoolique en levures indigènes à basse température, puis fermentation malolactique. Élevage en vieux fûts de chêne pendant 8 mois avec bâtonnage régulier, suivi de collage, filtration et mise en bouteille

Dégustation

Robe or pâle, aux reflets étincelants. Au nez, des notes florales et épicées se dévoilent : aubépine, vanille et une pointe de miel. En bouche, des arômes pâtissiers évoquent la madeleine et les goûters d'enfance. Sa texture, ronde et surprenante, rehaussée par une belle fraîcheur, révèle un vin gouleyant et complexe. La finale, longue et fruitée, fait ressortir une minéralité étonnante.

Comment l'accompagner ?

Crustacés, ravioles au gorgonzola et aux noix, filet de sole avec sabayon gratiné (Fernand Point) sur sa fondue de poireaux, chapon cuit en basse température farci aux pignons et aux pommes accompagné d'un gratin dauphinois, fromages affinés, AOP Beaufort, tarte Tatin

Service

Température : Entre 9°C et 11°C

Carafage : ½ heure

Optimum de dégustation : 2 à 7 ans