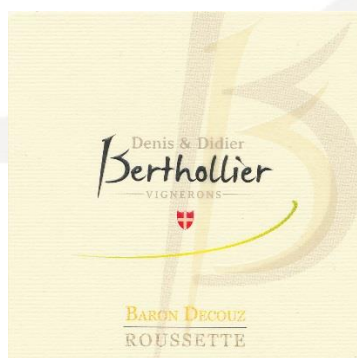


Cépage	100% Altesse, de la famille des Traminers. Origine : selon la légende, Anne de Chypre aurait introduit ce cépage en Savoie lors de son mariage avec Louis II de Savoie.
Terroir	Exposition : Sud, Sud-ouest sur les coteaux méridionaux de la Savoie dominés par de fortes élévations rocheuses (hautes falaises calcaires). Coteaux sur éboulis argilo-calcaire à dominante calcaire, terrain drainant, régulation naturelle en eau, réchauffement rapide, apport d'un caractère minéral au vin. Le profil très pentu du terrain favorise l'exposition au rayonnement solaire. Les hautes falaises créent des phénomènes de convection de masses d'air, conduisant à des écarts significatifs de température entre le jour et la nuit. Des écarts qui accentuent le caractère minéral et la synthèse d'arômes spécifiques.
Viticulture	6000 à 8000 pieds/ha. Vignes plantées sur des terrains restés incultes depuis le début du XXème siècle. Ventilation naturelle importante due à la géographie du site. Deux critères qui permettent de limiter les maladies. Traitements phytosanitaires sur observations en limitant l'utilisation de produits de synthèse. Taille en corne éventail. Apport d'engrais organo-minéral BIO ajusté au millésime. Ebourgeonnage, travaux de palissage important, effeuillage raisonné pour une ventilation maximale des raisins.
Rendement	25 à 40 hl / ha selon les conditions estivales (+ ou – sécheresse)
Récolte	entre le 15 septembre et le 05 octobre
Vinification	La qualité exceptionnelle du terroir et la conduite soignée de la vigne permettent d'obtenir une maturité maximale (équilibre sucre acide). Vendanges en caisse pour limiter l'écrasement. Pressurage en grappes entières, débouillage au froid sans enzymes. Fermentation alcoolique en cuves et tonneaux à basse température (13°-14°). La fermentation malo-lactique n'est pas recherchée mais la bonne maturité l'engendre parfois spontanément. Elevage sur fines lies avec batonnage (4 à 9 mois).



Dégustation	Robe : jaune or, brillante. Nez puissant d'abricot sec, miel, pêche blanche et fruits exotiques, souligné par une note épicée fumée. Bouche ample et puissante d'abricot sec, fruits confits où se mêlent les agrumes, le tout soutenu par beaucoup de gras. La touche épicée, associée à une belle minéralité apporte la fraîcheur.
Accords gastronomiques	Apéritif, viandes blanches, mets sucrés / salés, desserts.