



ANDRÉ & MICHEL
QUENARD
DOMAINE FAMILIAL



ROUSSETTE DE SAVOIE «Altesse» AOP

Cépage

Altesse 100%

Terroir

Age des vignes : 30 ans

Type de sol : marno calcaire, exposition sud/sud-est

Rendement : 50 hl/ha

Vinification

Vendanges manuelles.

L'apport en soufre est drastiquement limité pour favoriser les fermentations naturelles et pour un respect total du terroir. Le vin est protégé par son gaz carbonique naturel.

Elevage 6 à 9 mois avant mise en bouteilles.

Dégustation

Belle teinte jaune paille. Nez fin et délicat. Vin racé, ample, équilibré. Arômes des plus raffinés où se mêlent avec une extrême délicatesse les parfums de noisette, miel ou d'amandes qui se développent au vieillissement (optimum 2 à 5 ans). Bel équilibre entre matière et fraîcheur. A servir à 10°.

Accords mets et vins

Idéale à l'apéritif, la Roussette accompagne aussi à merveille dans les bons repas les fins poissons ou les viandes blanches, les mets sucrés/salés, les fromages de montagne, et les pâtisseries.



1327 route du Coteau de Torméry
TORMERY
73800 CHIGNIN



André et Michel Quenard

☎ 04 79 28 12 75

✉ am.quenard@orange.fr

www.am-quenard.fr