



ALIoT 2018



RAISON D'ÊTRE

Cuvée Prestige parmi les blancs, à base de roussanne et nommée d'après Aliot de Montvin, un noble qui transforma la propriété en verrière en 1427. Un vin d'assemblage doté d'une complexité, d'une texture et d'une capacité de vieillissement atypiques.

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : joli jaune d'or, brillant et limpide.

Nez : gourmand et complexe avec des notes de miel, de brioche, de poire et des nuances de citron confit.

Palais : frais et raffiné, minéral et rond, aux arômes de fruits jaunes réhaussés de zeste de citron.

Finale : longue et saline.

Potentiel de vieillissement : 8-10 ans.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Blanc d'élevage, se mariera bien avec le saumon ou la volaille en sauce crémeuse, les terrines et fromages y compris de caractère. Facilitera les accords délicats comme les asperges ou les artichauts et excellera sur un risotto aux truffes.

Servir légèrement frais à 14°C.

SPÉCIFICATIONS ŒNOLOGIQUES

Cépages : roussanne (65%), grenache blanc (30%), marsanne (5%) et une touche de viognier

Titre alcoolémique : 14,5° | pH : 3,5

Acidité totale : 3,4 g/l (exprimée en sulfurique), 5 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 0,5 g/l, vin tranquille

Élevage demi-muids : 8 mois (fûts de 500l)

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : âgées de 17 ans, exposition nord, altitude 550m.

Sols : marnes calcaires (les marnes étant constituées d'argile et de calcaire).

Mode de conduite : simple cordon de Royat à 4-5 coursons.

CONDUITE DU VIGNOBLE

Vin biologique (certifié Ecocert). Vignes conduites sans traitement de synthèse, certifiés HVE niveau 3 (développement durable).