



# ALIoT 2016



## RAISON D'ÊTRE

Cuvée Prestige blanc à base de roussanne, nommée pour Aliot de Montvin, un noble qui transforma la propriété en verrière en 1427. Un assemblage qui a pour but de mettre en avant sa grande complexité, texture et capacité de vieillissement.

## NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : joli jaune d'or, brillant et limpide, avec des reflets légèrement verts.

Nez : une belle complexité aromatique sur des notes de verveine citronnée et de brioche au beurre et miel.

Palais : frais avec une grande finesse, une pointe de salinité minérale. Des touches de tilleul. De la rondeur et de la souplesse.

Finale : une belle longueur.

Potentiel de vieillissement : 5-6 ans.

## SUGGESTIONS DE SERVICE

Blanc d'élevage, se mariera bien avec saumon ou volailles à la crème et pâté ainsi qu'artichauts, asperges, fromages de caractère. Servir chambré à 14°C.

## SPÉCIFICATIONS ŒNOLOGIQUES

Cépages : roussanne (65%), grenache blanc (30%), marsanne (5%), touches de viognier

Titre alcoolémique : 13,5° | pH : 3,4

Acidité Totale : 3,9 g/l (exprimée en sulfurique), 5,1 g/l (exprimée en tartrique)

Sucres résiduels : 1,5 g/l, vin tranquille.

Élevage demi-muids : 8 mois

## PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : âgées de plus de 15 ans, exposition Nord, altitude 550 m.

Sols : argilo-limoneux et très caillouteux.

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

## CONDUITE DU VIGNOBLE

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