



DOMAINE DES  
GRANGES LONGES



## Boucle d'Or

APPELLATION

**AOP ROUSSETTE DE SAVOIE**

MILLÉSIME

**2021**

CÉPAGE

**100% ALTESSE**

ÂGE DES VIGNES

**7 ANS**

PRODUCTION

**1 800 Bouteilles**

ALCOOL

**12° VOL.**

### Mode de culture et élaboration du vin

Terroir argilo-calcaire. Présence de moraines glaciaires et d'éboulis calcaires. Exposition Sud-Ouest en côteaux, face au Mont Granier. Culture conventionnelle et raisonnée. Taille en Guyot mixte. Vendange mécanique sur 30 Ares. Pressurage direct doux et long. Débourbage rapide en cuve réfrigérée. Fermentation alcoolique et malolactique à basse température en fût. Mis en fût de chêne pendant 10 mois avec un bâtonnage régulier, puis assemblage avec 1/3 de cuve inox. Collage, soutirage et filtrage.

### Dégustation

Robe or pâle, reflets étincelants. Au nez, des notes florales et épicées : aubépine, vanille et cire d'abeille. En bouche, des arômes pâtisseries évoquent la madeleine et les goûters d'enfance. Sa texture, ronde et surprenante, rehaussée par une belle fraîcheur révèle un vin gouleyant et complexe. Sa finale, longue et fruité, fait ressortir une étonnante minéralité.

### Comment l'accompagner ?

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

### Service



TEMPÉRATURE

Entre 10°C et 12°C



CARAFAGE

1/2h



OPTIMUM DE DÉGUSTATION

1 à 5 ans