

Roussette de Savoie - Altesse 2025 La Pierre Marquee

DOMEIN

Domaine Saint-Germain ligt in Saint-Pierre-d'Albigny, in de Franse Alpenregio Savoie. Het domein werkt met inheemse druivenrassen zoals jacquère en altesse, afkomstig van steile, kalkrijke hellingen die zorgen voor elegante, minerale wijnen. Dankzij het koele klimaat behouden de wijnen hun frisheid en spanning. In de kelder kiest men bewust voor een pure, ingetogen stijl, met minimale interventie en een duidelijke focus op terroir. Het domein werkt gecertificeerd biologisch, wat resulteert in een gamma van zuivere, karaktervolle bergwijnen met een uitgesproken regionale identiteit en een prettige doordrinkbaarheid.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Dit is een van de monocépages (wijnen van één druivenras) van Saint-Germain, gemaakt van 100% Roussette de Savoie. Dit aromatische, laatrijpende druivenras uit de Savoie geeft wijnen met frisse zuren, bloemige tonen, rijp wit fruit en een subtiele honingachtige complexiteit. De druiven zijn afkomstig van percelen op een klei-kalkbodem in de gemeente Saint-Pierre-d'Albigny, gelegen op een alluviale kegel (puinwaaier). De vinificatie verloopt zonder toevoeging van zwavel, gevolgd door rijping in tank om de puurheid en frisheid van de wijn te behouden. In het glas een geconcentreerde, licht honingachtige expressie met aroma's van peer en rabarber, aangevuld met tonen van kruidkoek en groene thee. In de mond fris en precies, met een ziltige structuur en een mooie balans.

DRUIVENRAS

Altesse

GASTRONOMIE

Prachtig aperitief, maar ook ideaal bij zoetwatervis zoals forel of snoekbaars. Daarnaast komt de wijn mooi tot zijn recht bij lichte roomgerechten, gevogelte of kazen uit de Alpen (Tomme de Savoie, Reblochon).



BEWAARTERMIJN 2026-2030

LAND Frankrijk

STREEK Savoie

OOGSTJAAR 2025

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Saint Germain

ALCOHOL 12%

SMAAKPROFIEL -