

Roussette de Savoie *Anne de Lusignan*



Terroir :

Sol argilo-calcaire formé par les éboulis des alpes. Coteau bien ensoleillé entre Chambéry et Albertville.

Cépage : 100% Altesse (Cépage typiquement savoyard)

Vinification/élevage :

Récolte manuelle, remplissage du pressoir par gravité, débouillage puis fermentation longue sous contrôle strict des températures à 15/17 °C. L'élevage sur fines lies avec batonnage régulier durant 6 mois apporte du gras et de l'ampleur à ce vin.

Dégustation :

Vin au nez floral et avenant, notes de fruits blancs et d'agrumes. On remarque des notes caractéristiques de l'élevage sur lies (arômes brioché). La bouche est ample avec une finale saline, vin bien équilibré.

Service : maintenant à 10-13°C. La Roussette se révèle de bonne garde, elle peut être conservée 4-5 ans.

Gastronomie :

Servez-là avec des morceaux de Beaufort à l'apéritif, sur un poisson de lac ou avec une volaille.

C'est Anne de Lusignan qui apporta en Savoie le cépage de la Roussette lors de son mariage avec un duc de Savoie, en 1433.



Le domaine est certifié Agriculture Biologique.

Domaine de l'Idylle - 345 rue croix de l'Ormaie - 73800 CRUET

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : domaine@vin-savoie-idylle.fr

Site internet : vin-savoie-idylle.fr

Médailles et distinctions

Roussette 2020

Guide Hachette des vins 2022 : 1 étoile



De jolis arômes de coing, de poire, d'ananas, de noisette et de beurre signent une roussette perlante et sapide, élaborée en hommage à Anne de Chypre : selon la légende, Anne de Lusignan, fille du roi de Chypre, aurait rapporté d'Orient le cépage altesse lors de son mariage avec un Duc de Savoie en 1432.

GILBERT  GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

Note : 91/100

Robe jaune citron clair, reflets verts. Nez crémeux associant prune jaune, pêche, fleurs des prés. Bouche bien dessinée affichant une délicieuse ampleur, de la rondeur dans un cadre bien tendu. Qualité aromatique, précise et pure, de la finesse, un modèle

Roussette 2019

GILBERT  GAILLARD
INTERNATIONAL CHALLENGE

Note : 90/100

Dégustation : année 2020

Robe or pâle, reflets brillants. Nez de fruits frais (pêche, abricot, poire), touche florale Printanière. En bouche, une émotion vivifiante. Sa trame acidulée charmeuse pleine d'allant stimule les papilles. Finale tonique. Un plaisir indémodable.

Roussette 2018



90 points/100



Le Guide Hachette des Vins 2020

La Roussette, Anne de Chypre, dégustée à l'aveugle, est «caractérisé par une belle complexité d'arôme de fleurs blanches, meringue, bergamote nuancés de notes beurrées et minérales. Grâce et amplitude au palais en font un modèle de générosité en année solaire». (cf Guide des Vins Hachette 2020)

Domaine de l'Idylle - 345 rue croix de l'Ormaie - 73800 CRUET

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : domaine@vin-savoie-idylle.fr

Site internet : vin-savoie-idylle.fr

GILBERT GAILLARD

INTERNATIONAL CHALLENGE

Note : 88/100

Dégustation : année 2019

Robe or pâle, reflets verdâtres. Nez floral avenant, notes de fruits blancs et d'agrumes.

Attaque en bouche généreuse et

minérale. Un vin à l'équilibre harmonieux. Fin de bouche à la belle salinité

rafraîchissante. A boire sur un Mont d'Or cuit au four.

- Médaille de Bronze : Trophées des Vins de Savoie

Rousette 2017

- Médaille d'Or : Trophées des Vins de Savoie

Rousette 2016



90 points

Editors' Choice

This wine is so crisp, clean and poised, it just sings of clear mountain air and ripe citrus fruit. With its tight acidity, steely edge and mineral texture, it will also age. So drink now for the wonderful fruit or keep until late 2018 for more mature flavors.

Rousette 2015



89 points

This wine is rich and zesty, with pear and melon fruit as well as shots of citrus. Full bodied and creamy, it is ready to drink although it will be better from 2017.

Rousette 2014

Domaine de l'Idylle - 345 rue croix de l'Ormaie - 73800 CRUET

Tél. 04 79 84 30 58

Mail : domaine@vin-savoie-idylle.fr

Site internet : vin-savoie-idylle.fr