



## Altesse Jarre 2022 (AB)\*

\* AB = Agriculture Biologique

**Appellation :** AOP Seyssel

**Couleur :** blanc

**Millésime :** 2022

**Cépage :** Altesse

**Sols :** argileux sur moraines

**Sous-sols :** molasses sableuses, marnes, moraines  
glaciaires

**Exposition :** est, sud, ouest

**Âge des vignes :** 30 ans

**Superficie :** 2,5 ha

**Rendement :** 25 hl / ha

**Degré :** 13°

**SO2 :** 30 mg/L

**Énergie (/100ml) :** 77 kcal



### À la vigne

- > fertilisation organique 100 % fumiers de volailles issus élevage AB ou extensif
- > enherbement naturel et intercep sous le rang
- > taille en cordon de royat et guyot simple
- > protection phytosanitaire en agriculture biologique (soufre, cuivre, purins et tisanes de plantes, ortie, prêle, consoude)
- > récolte manuelle en caisse ajourées de 15 kgs



### À la cave

- > pressurage doux et long, puis débouillage statique à froid
- > fermentation alcoolique 50 % en cuve inox thermo-régulée, et 50 % en Jarres en Grès
- > élevage sur fines lies 9 mois



### Description

Une robe or avec des reflets argentés. Le nez nous offre une palette d'arômes de fruits jaunes confits avec un grillé discret. En bouche la richesse est présente avec de l'équilibre et une belle structure liée sans aucun doute à son élevage unique.



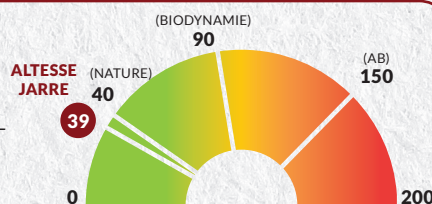
10/12°C



L'accord idéal selon Fabrice Sommier\*  
Merveilleux avec un poisson fumé

#### Le saviez-vous ?

SO2 total admis (mg/L) en agriculture biologique :  
> Vins blancs et rosés : 150 mg/L (contre 200 mg/L en conventionnel, 90 mg/L en biodynamie et 40 mg/L pour les « vins naturels »).



\*MOF Sommelierie 2007 (Meilleur ouvrier de France) et Président de l'UDSF (Union de la Sommelierie Française)