



ALIOT 2007

NOTES DE DÉGUSTATION

Apparence : jaune paille brillant.

Nez : puissant et très aromatique avec des notes de pêche et poire blanches au sirop, une touche d'arôme de bois de santal et de noix vanillée.

Palais : rond et profond, beaucoup de gras, riche en arômes fruités, avec quelques notes d'abricot sec et d'ananas.

Finale : ample et très long en bouche.

SUGGESTIONS DE SERVICE

Blanc de style bourguignon, se mariera très bien avec saumon ou volailles à la crème, pâté et fromages français. Servir chambré à 14°C.

Potentiel de vieillissement : 5-6 ans.

SPÉCIFICATIONS OENOLOGIQUES

Cépages : Roussanne (65%), Grenache blanc (30%), Marsanne (5%)

Titre alcoolémique : 14,5°

pH : 3,6

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

Sucres résiduels : 3,6 g/l

Élevage demi-muids : 7 mois

PRÉSENTATION DU VIGNOBLE

Vignes : âgées de 7 ans, exposition nord à 550 m d'altitude

Sols : argilo-calcaires et très caillouteux.

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

Vignes conduites sans traitement de synthèse.

ALIoT 2007

