

# La Péclette

## Appellation Seyssel Contrôlée

**Propriété :** 5 hectares de vigne

**Altitude :** de 300 à 350 mètres

**Exposition :** est – sud-est

**Sol :** argilo-calcaire d'alluvions glaciaires

**Cépage :** L'Altesse qui est aussi appelée Roussette de SEYSSEL. Très peu productif (de 30 à 50 hectolitres / hectare), ce cépage original n'existe que dans le vignoble de SEYSSEL et par extension en Savoie et en Bugey, mais on ne le retrouve nulle part ailleurs dans le monde.

**Densité :** 6000 pieds hectare

**Taille :** courte à coursons sur éventail, l'un des derniers vignobles français de vin blanc à utiliser ce mode de taille générateur de qualité.

**Vendanges :** manuelles courant septembre

**Vinification :** cuve inox

**Fermentation :** Fermentation alcoolique très lente à basse température, pas de fermentation malolactique.

**Soutirage :** janvier

**Embouteillage :** printemps qui suit la récolte

**TAV :** 12,5% vol.

### Description :

La Péclette par sa couleur Or pâle, issu du cépage Altesse nous dévoile une agréable intensité aromatique aux notes de fruits à chair blanche (poire, pêche) et des notes florales (violette, tilleul).

Cette cuvée est le fruit d'une longue fermentation à basse température, avec des raisins d'excellente qualité provenant de notre plus belle parcelle située à la Péclette et ayant une exposition idéale pour cultiver l'Altesse.

Ce vin, par sa fraîcheur, son moelleux en bouche et son alcool assez généreux se déguste aussi bien à l'apéritif qu'avec des spécialités culinaires comme les poissons et crustacés, les volailles, et accompagne très bien nos plats savoyards.



MAISON MOLLEX SA 161, Place de l'Eglise - 01420 CORBONOD

Tél : 04-50-56-12-20 / Fax : 04-50-56-17-29

Email : maisonmollexsa@wanadoo.fr