

La Tacconnière

Appellation Seyssel Contrôlée

Propriété : 25 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

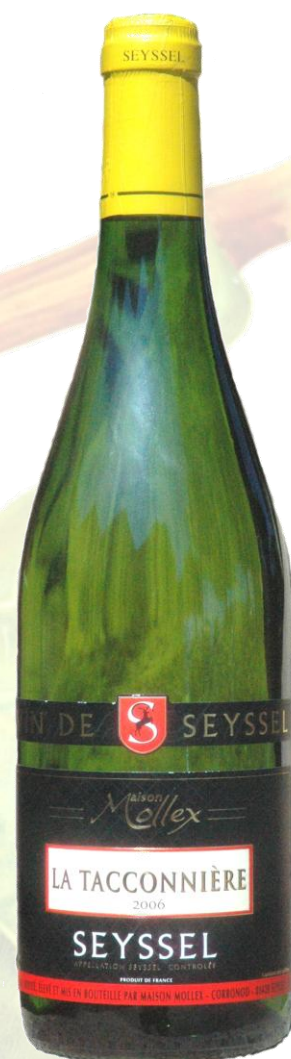
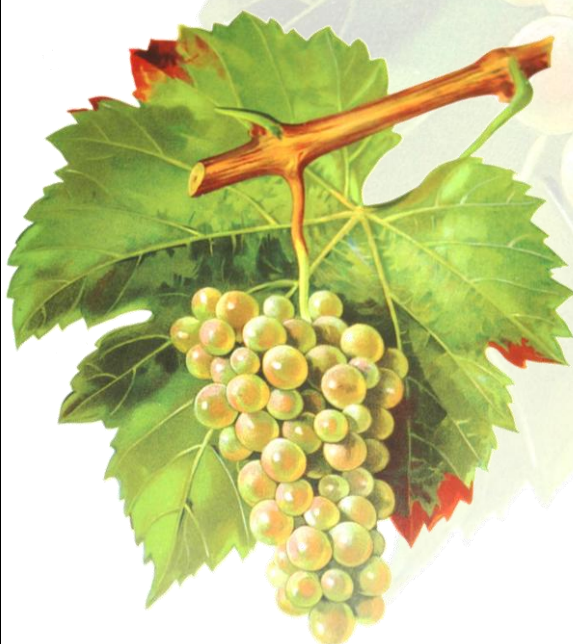
Vinification : cuve inox

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 Tacconnière est un vin blanc de couleur or pâle aux reflets argentés, brillant, limpide et fluide. Le cépage Altesse, le sol, le travail de la vigne et cette lente fermentation apportent à ce vin une intensité aromatique élégante et fine aux notes de fruits à chair blanche (poire, pêche), des notes florales (violette, tilleul) et minérales.

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