

Le Seyssel Cachet Or

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 : 7000 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 % vol.



Description :

Le Seyssel Cachet Or est un vin blanc de couleur or, brillant, limpide et légèrement dense. 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), mais aussi des notes mielleuses.

Le bon équilibre entre l'alcool et le moelleux font de ce Seyssel Cachet Or un vin indispensable pour vos apéritifs, desserts et certaines spécialités culinaires.

A servir frais mais non glacé pour conserver tout les arômes.

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