



# LA DUCHESSÉ

**Vin Blanc Sec**  
12% Vol.

**Altesse**  
2023



## TERROIR

La vigne s'élève sur un coteau venteux du village de Beauvoir-de-Marc, , proche de son église datant du XI<sup>e</sup> siècle. Dans une pente de 30 % exposé Ouest/Sud-Ouest, le sol est calcaire et la terre fine et sombre, bien équilibrée en sable limon et argile, lui conférant une bonne réserve hydrique tout en étant facile à travailler.

## VINIFICATION

100 % Altesse. Vendange manuelle avec pressurage direct dans un ancien pressoir à cliquet.  
8 mois d'élevage sur lies en cuve.

**SERVICE :** Entre **11** et **13 °C**.

**POTENTIEL DE GARDE :** De **2** à **3 ans**.

## DÉGUSTATION

Sa robe est jaune paille avec de beaux reflets dorés. Vous apprécierez le côté croquant et juteux de son nez fruité. Sa bouche est longue avec de fraîches notes d'agrumes.

## ACCORDS METS ET VINS

Il nous fera saliver à l'apéro ou viendra par la suite accompagner un poisson blanc ou des crustacés. Et pour les plus audacieux, il se sublimerait parfaitement sur du Comté ou du Saint-Nectaire.



Illustration & Création: Thomas Perrin © Code graphique

NE PAS JETER SUR LA VOIE PUBLIQUE — L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ, À CONSOMMER AVEC MODÉRATION

**SUR RENDEZ-VOUS**

88 Chemin de l'église  
38440 Beauvoir de Marc



VIGNOBLE DE L'ISÈRE

**DOMAINECHAPELIN.FR**

contact@domainechapelin.fr  
06 95 59 13 10