



Sucre g/L	< 2g/L	< 1g/L	< 1g/L	< 2g/L	< 2g/L	< 2g/L
So2 total g/L	Environ 20 mg/L	Environ 20 mg/L	Environ 20 mg/L	Environ 20 mg/L	Environ 20 mg/L	Environ 18 mg/L
Titre alcoométrique	13 % vol	12.5 % vol	12.5 % vol	12 % vol	11.5 % vol	12.5 % vol
Cépages :	Altesse	Altesse	Altesse	Altesse	Jacquère	Mondeuse
Situation de la vigne - sols	Coteau de Marestel (Jongieux)	Billième Argilo-calcaire	Lucey Argilo-limoneux	Monthoux (St Jean de Chevelu) Argilo calcaire, sur moraines glaciaires	Jongieux Argilo-calcaire	Jongieux Argilo-calcaire
Âge des vigne	Sur moraines glaciaires 25 ans	Moyenne de 15 ans	30 ans	sur moraines glaciaires Environ 50 ans	50 ans	Environ 40 ans

17.8 ha de vignes

Vendange manuelle pour toutes nos vignes

Utilisation de levures indigènes sur les Roussettes de Savoie

Egrappage de tous nos rouges + tri de la vendange très soigné

Elevage de tous nos vins sur lies fines (en cuve inox pour les blancs et en cuve béton pour les rouges)

Enherbement total des vignes (plus de désherbage chimique)

Traitements-phytosanitaires homologués "bio-contrôle"

Semis d'engrais verts un rang sur deux pour limiter l'apport d'engrais organique à la vigne.