

Caves  
Maillol  
Perpignan

La Verdesse est le cépage blanc emblématique des coteaux du Grésivaudan, en Isère, descendant du Savagnin (cépage jurassien).



VIN  
SEC  
Vin Nature



# EXTRAIRE DE LA DEHUI LES RUTISSONS

IGP Isère Blanc



OUVRIR } 2h avant  
SERVIR } 12°C  
GARDE } 5 à 10 ans

**Terroir** : Sous-sols argilo-calcaires et de moraines glacières.

**Cépage** : 100% Verdesse

**Vinification** : Vendange manuelle, tri sévère. Égrappage avant fermentation alcoolique grâce aux levures indigènes durant 15 à 25 jours en cuves avec contrôle des températures. Peu ou pas de soufre.

**Élevage** : 6 à 12 mois sur lies fines dont 2 à 3 mois en fût de chêne.

ACCORDS



**AU FOUR**

Merveilleux sur un dos de cabillaud aux herbes fraîches.

**COMPLÈTEMENT FONDU !**

Superbe sur une fondue savoyarde entre copains.



**VOLAILE**

Sublimera une Pintade rôtie aux giroles et son tian de légumes.

**FROMAGE**

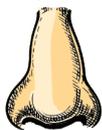
Parfait sur des tartines de Fourme d'Ambert crémeuse.



Notes de Dégustation



Robe éclatante or-vert.



Parfums de mirabelle et de pêche et amande douce.



Agréable, fraîche, aérienne, délicatement citronnée. Nette, grasse et salivante à la fois.



**L**aurent Fondimare et Wilfrid Debroize ont repris le Domaine des Rutissons en 2010 qui se situe dans le village de Saint-Vincent-de-Mercuze en Isère (Le Touvet).

De par sa position géographique, coincé entre les vignobles de la vallée du Rhône et de la Savoie, toute proche, le petit vignoble isérois est influencé par les cépages de ses voisins.

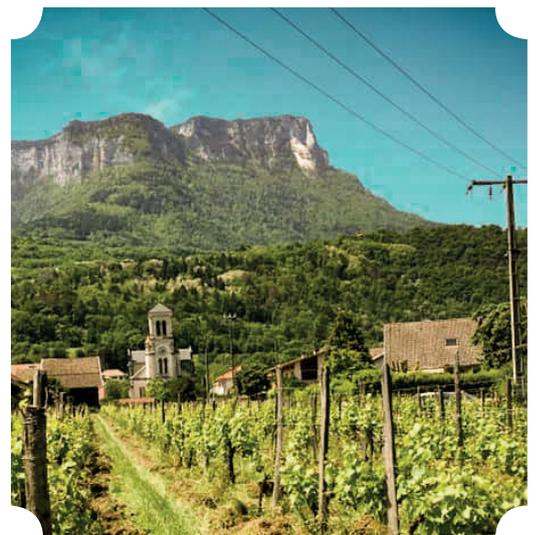
Le Domaine cherche à mettre en valeur cette richesse ampélographique locale. Ainsi sont cultivés et vinifiés sur le Domaine, la Verdesse, la Jacquère, le Viognier pour les cépages blancs, et l'Etraire de la d'Huy, et le Persan pour les rouges.

La vigne est cultivée de manière biologique en respectant au maximum les équilibres naturels du vignoble. Le Domaine est actuellement en cours de réflexion pour faire évoluer ses méthodes de travail vers la biodynamie.

De manière générale, les vinifications sont réalisées le plus naturellement possible, sans aucun additif extérieur. Le but est de conserver le caractère de chaque cépage et de son terroir. Les vinifications sont menées de telle sorte qu'elles mettent en avant l'originalité et la typicité de chaque cépage.

*Domaine des Rutissons* Saint-Vincent-de-Mercuze

# LES RUTISSONS



**Caves Maillol** - Lundi au Samedi 10h - 20h - Non-Stop  
Dimanche et Jours fériés 10h - 12h30  
cavesmaillol@gmail.com - 04 34 10 36 21  
[www.cavesmaillol.fr](http://www.cavesmaillol.fr) - [boutique.caves-maillol.fr](http://boutique.caves-maillol.fr)

SAS Caves Maillol - RCS Perpignan 792 300 501 - L'abus d'alcool est dangereux pour la santé, veuillez consommer avec modération