

Domaine JP et JF Quenard Savoie Chignin "Anne de la Biguerne" (jacquère) blanc sec 2016

Prix du produit :

60,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)
Millésime: 2016
Appellation: Vin de Savoie
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Anne de la Biguerne
RVF: 15,5/20
Bettane + Desseauve: 14.5/20
Cépage dominant: jacquère

Description brève du produit :

Une parcelle de vieilles jacquères (+ de 60 ans !) qui méritait bien d'être vinifiée à part. Un rapport qualité/prix exceptionnel.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JP et JF QUENARD

Commentaires sur ce

Domaine JP et JF Quenard Chignin "Anne de la Biguerne" blanc sec 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15,5/20. En Chignin, on retiendra surtout Anne de la Biguerne 2016 : les vignes de plus de 60 ans creusent l'écart dans une matière ferme et élancée, encore immature, mais dont le relief en finale indique tout le potentiel.

Guide Bettane+Desseauve 2018 : 14,5/20. Une jacquère complète, ample et filante, avec de belles notes citronnées. Apogée de 2017 à 2019.

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Jacquère

Age moyen des vignes : 65 ans

Nature du sol : Argilo-calcaire

Rendement : 50 hl/ha

Surface de production : 1 ha

Degré alcoolique : 11,8 %

Temp. de consommation : 14°C

Vinification : Issu de vieilles vignes, fermentation longue complétée par la FML. Bâtonnage des lies pendant 2 mois.

Dégustation : Vin ample et complexe. Note de fleurs blanches et de fruits. Bouche ronde et minérale.

Plats conseillés : Poissons grillés, viandes blanches, charcuterie de nos montagnes, ...

Vieillissement : 2 à 3 ans.