

# 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.