

Domaine JP et JF Quenard Savoie Chignin
Bergeron "Les Eboulis" (roussanne) blanc sec
2016

Prix du produit :

90,00 €



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: Les Eboulis

RVF: 16,5/20

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

Une magnifique roussanne parfaitement bien vinifiée et élevée, avec toujours cette tension en finale qui donne ce "goût de Savoie" si unique !

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JP et JF QUENARD

Commentaire sur ce

Domaine JP et JF Quenard Chignin Bergeron "Les Eboulis" (roussanne) blanc sec 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 16,5/20. *De très jolis bergerons : voluptueux "au pied des tours", mais nous lui préférions "Les Eboulis" 2016, vigoureux et pur, à l'élégance irréprochable.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cette vigne de bergeron (ou roussanne) est plantée sur les éboulis calcaires de la montagne. Ce sont des coteaux abrupts, vendangés manuellement. Les racines puisent leur force à une grande profondeur et ce terroir calcaire, chaud, filtrant, donne un vin plein de fruit et de rondeur. La

signature de ce cépage.

Cépages : Bergeron ou Roussanne

Age moyen de vignes : 30 ans

Nature du sol : Eboulis calcaires, coteaux pentus du Massif des Bauges, exposition Sud Ouest.

Rendement : 50 hl/ha

Surface de production : 3 ha

Degré alcoolique : 12.5%

Vinification : Fermentation longue, chaque parcelle est vinifiée séparément. La FML (fermentation malolactique) est recherchée pour apporter du gras.

Dégustation : Nez sur le fruit, abricot, pêche blanche. Bouche ronde et fruitée, dans la typicité du cépage.

Servir à 14°C

Plats conseillés : Poissons en sauce, coquilles Saint-Jacques, quenelles, gâteau de foie...

Vieillissement : 2 à 5 ans