

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

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 préférons "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, côteaux 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...

Vieillessement : 2 à 5 ans