

Domaine JP et JF Quenard "La Baraterie" (pinot noir) rouge 2017

Prix du produit :

78,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2017

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: La Baraterie

RVF: 15/20

Cépage dominant: pinot noir

Description brève du produit :

15/20 RVF. Un pinot noir très caractéristique, d'un fruité (griotte) bien mûr à faire rougir beaucoup de vins de Bourgogne. Un vin révélateur du savoir-faire oenologique du domaine, qui n'en fait pas trop sur cette cuvée pour garder de la fraîcheur en ce millésime chaud.

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JP et JF QUENARD

Commentaires sur ce

Domaine JP et JF Quenard "La Baraterie" (pinot noir) rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Les vins se montrent*

globalement francs et précis. Parmi les rouges, notre préférence va au pinot noir La Baraterie, très clair, agreste et floral.

La Revue du Vin de France (avril 2019) : article intitulé : "Les vins rouges de Savoie : premiers de cordée consistants" : 14,5/20. *Agréablement framboisé, très clair, rond et savoureux tout en restant floral, il impose avec grâce sa simplicité souriante.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ces raisins de Pinot donnent une cuvée provenant de l'amitié entre deux copains : l'un à la vigne, l'autre à la cave. Toute une histoire...

Cépages : Pinot noir

Age des Vignes : 35 ans

Vinification : raisins vendangés à la main puis égrapés.

Macération de 12 à 15 jours avec quelques remontages très légers.

Elevage pendant 9 mois en fut de 300 litres, sans soutirage.