

Domaine JF Quenard Savoie Chignin Bergeron "Les Eboulis" (roussanne) blanc sec 2017



Prix du produit :

51,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2017

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les Eboulis

RVF: 14.5/20

Bettane + Desseauve: 15.5/20

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

Une magnifique et opulente roussanne parfaitement bien vinifiée et élevée, avec cette subtile tension en finale qui donne ce "goût de Savoie" si unique, même en ce millésime chaud qu'est 2017 !

Description du produit :

**PRÉSENTATION DU DOMAINE J.F. QUENARD
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaire sur ce

Domaine JF Quenard Chignin Bergeron "Les Eboulis" (roussanne) blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 14,5/20. *Les vins se montrent*

globalement francs et précis.

Guide Bettane + Desseauve 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Les blancs sont effilés, minéraux, purs, d'une régularité réjouissante. Ils jouissent d'une maturité idéale, sans excès, et de beaucoup de finesse.*

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...

Vieillissement : 2 à 5 ans