

Domaine JF Quenard Savoie "Les 2 Jean" (persan) rouge 2017

Prix du produit :

120,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2017

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les 2 Jean

RVF: 15,5/20

Cépage dominant: persan

Description brève du produit :

15,5/20 RVF. Un cépage assez rare, typiquement savoyard, dont le côté floral et épicé rappelle la syrah, la robe claire le pinot... bref un cépage bien particulier, au caractère très facile qui donne naissance à des vins très complets tant au nez qu'en bouche. Etonnant que ce cépage soit si peu répandu quand on déguste "Les 2 Jean" ! Belle garde en perspective.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine JF Quenard Savoie "Les 2 Jean" (persan) rouge 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15,5/20. *Les vins se montrent*

globalement francs et précis. Parmi les rouges, notre préférence va au pinot noir (...) et surtout au persan, épicé, très vif, porteur d'une belle évocation de fruits sauvages.

La Revue du Vin de France (avril 2019) : article intitulé : "Les vins rouges de Savoie : premiers de cordée consistants" : *Initialement réduite, la matière se développe avec intensité. Sapide et épicee, elle bénéficie d'une acidité guillerette mais maîtrisée.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce vieux cépage savoyard, originaire de Saint Jean de Maurienne, donne sur les éboulis calcaires de St Jean de la Porte, un vin fruité et charpenté.

Cépage : Persan

Age des vignes : 2 parcelles, l'une de 15 ans et l'autre de 35 ans.

Vinification : Vendangées à la main, égrappées. Macération de 12 à 15 jours. Elevage pour 2/3 en cuve et 1/3 en fûts pendant 9 mois.