

Domaine JP et JF Quenard Savoie Chignin  
"Anne de la Biguerne" (jacquère) blanc sec 2017

Prix du produit :

**66,00 €**

---



**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2017

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 11-15 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Anne de la Biguerne

RVF: 15/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: jacquère

**Description du produit :**

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

Commentaires sur ce

Domaine JP et JF Quenard Chignin "Anne de la Biguerne" blanc sec 2017

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 15/20. *Les vins se montrent globalement francs et précis. Parmi les blancs, saluons la jacquère Anne de la Biguerne, intense et incisive.*

**Guide Bettane+Desseauve 2019** (août 2018) : 14,5/20. *Les blancs sont effilés, minéraux, purs, d'une régularité réjouissante. Ils jouissent d'une maturité idéale, sans excès, et de beaucoup de finesse. Une fine jacquère plein sud, aux notes de pêche blanche et d'agrumes, avec de la chair et de la gourmandise.*

*Accords mets et vins : poissons crus, sushis, fromages de chèvre, poissons de rivière, plateau de fromages, fondues, tartiflette et raclette.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage** : Jacquère

**Age moyen des vignes** : 65 ans

---

**Nature du sol** : Argilo-calcaire

**Rendement** : 50 hl/ha

**Surface de production** : 1 ha

**Degré alcoolique** : 11,8 %

**Temp. de consommation** : 14°C

**Vinification** : Issu de vieilles vignes, fermentation longue complétée par la FML. Bâtonnage des lies pendant 2 mois.

**Dégustation** : Vin ample et complexe. Note de fleurs blanches et de fruits. Bouche ronde et minérale.

**Plats conseillés** : Poissons grillés, viandes blanches, charcuterie de nos montagnes, ...

**Vieillissement** : 2 à 3 ans.

**Description brève du produit :**

**15/20 RVF.** Une parcelle de vieilles jacquères (+ de 60 ans !) qui méritait bien d'être vinifiée à part. Un rapport qualité/prix exceptionnel pour un vin à déguster avant 2021.