

# Domaine JF Quenard Savoie "Elisa" (mondeuse) 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: Elisa  
RVF: 14.5/20  
Bettane + Desseauve: 15.5/20  
Cépage dominant: mondeuse

## Description brève du produit :

Le cépage emblématique de la Savoie, finement vinifié pour des tanins en douceur et une explosion d'arômes fruités. Un très beau croquant et une belle garde en perspective, une dégustation en 2018 serait d'ailleurs prématurée... ou alors longuement carafé si on ne peut pas attendre !

## Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine JF Quenard Savoie "Elisa" (mondeuse) rouge 2017

**La Revue du Vin de France** (avril 2019) : article intitulé : "Les vins rouges de Savoie : premiers de cordée constants" : 14,5/20. *Un vin dense à la saveur de fruits noirs et de fumée. La rondeur de son fruit presque sudiste forme un contraste avec une tension acide soutenue, gage d'une belle évolution dans le temps.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019** (août 2018) : 14,5/20. *Les vins se montrent globalement francs et précis. Les mondeuses sont encore anguleuses, finement tramées et dynamiques.*

**Guide Bettane+Desseauve 2019** (août 2018) : 15,5/20. *Dégustée avant sa mise en bouteille, cette mondeuse séduit toujours par son fruit franc, son épaisseur cadencée d'une belle tension, de fraîcheur et d'élégance. Apogée 2018-2021*

*Accords mets et vins: fondues, tartiflettes et raclette, vacherin, reblochon, poulet rôti, lapin.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

**Cépage :** Mondeuse

**Age moyen des vignes :** 40 ans

**Rendement :** 35 à 40 hl/ha

**Vieillissement :** 5 à 10 ans

**Vinification :** Sélection de terroir élevée en demi-muids, afin d'arrondir les tanins.

**Dégustation :** Vin complexe et puissant où se marient la typicité du cépage et la finesse de l'élevage.

**Plats conseillés :** Viandes, fromages, desserts chocolatés, ...