

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

Prix du produit :

**34,50 €**



**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 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.

**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.*

**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.