

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.