

Domaine JF Quenard Savoie "Les 2 Jean" (persan) rouge 2018

Prix du produit :

126,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)
Millésime: 2018
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
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Cépage dominant: persan

Description brève du produit :

15,5/20 RVF et B+D. Un cépage assez rare, typiquement savoyard, dont le côté floral et épice 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" ! Sorti des caves du domaine en janvier 2020, directement dans nos chais climatisés.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine JF Quenard "Les 2 Jean" (persan) rouge 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Un vin typé, aux notes de ronce et de chocolat, qui séduit par sa tonicité.*

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Avec la pointe de réduction typique du cépage, ce persan débordant de fruits des bois bien mûrs présente la texture soyeuse, caressante et acidulée de la crème fraîche. Original et séduisant! Apogée de 2020 à 2024.*

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.