

Domaine JF Quenard Savoie Chignin "Anne de la Biguerne" (jacquère) blanc sec 2018

Prix du produit :

66,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)
Millésime: 2018
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: 14/20
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 2022.

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine JF Quenard Chignin "Anne de la Biguerne" blanc sec 2018

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 15/20. *Riche, il a gardé une belle tension. Un vin serré en finale.*

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 14/20. *Cette jacquère de vieilles vignes, un peu plus technique que les autres, est plus réservée. La trame minérale tranchante et ciselée est d'une belle droiture, et s'ouvrira à l'aération.*

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 :

L'objectif de cette cuvée est de mettre en avant le potentiel de la Jacquère, qui peut assurément être un vin de gastronomie. La Jacquère est le cépage qui se cache derrière la dénomination CHIGNIN. « Anne de la Biguerne » est une sélection parcellaire exposée plein Sud près des Tours moyenâgeuses, sur des vignes âgées de 70 ans.

Nature du sol : Argilo-calcaire

Rendement : 50 hl/ha

Surface de production : 1 ha

Temp. de consommation : 14°C

Vendanges : manuelles

Vinification : le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes et sans ajout de SO₂. La fermentation longue (alcoolique et malo-lactique) se fait en cuve Inox avec bâtonnage des lies pendant 2 mois. Les lies sont remis en suspension pendant l'élevage qui dure 9 mois environ.

Vieillissement : 2 à 3 ans.

Dégustation & Accords :

Léger et frais, ce vin révèle quelques notes de fleurs blanches et d'agrumes au nez. Son amplitude plutôt ronde en attaque et sa tension minérale en fin de bouche font de lui un vin idéal pour les fruits de mer et les poissons (huîtres, crevettes au lait de coco, cabillaud). Il se mariera aussi avec des viandes blanches, charcuterie de nos montagnes, et bien sûr les fromages à pâte dure tel que le Beaufort, le Comté ou le Gruyère Suisse, aussi bien gratinés en croustade que servis en apéritif.