

Domaine JF Quénard Savoie Chignin Bergeron "Au Pied des Tours" (roussanne) blanc sec 2018

Prix du produit :

114,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)
Millésime: 2018
Appellation: Vin de Savoie
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 16-20 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Au pied des tours
RVF: 16/20
Bettane + Desseauve: 15.5/20
Cépage dominant: roussanne
Alcool (%/vol.): 13,5

Description brève du produit :

16/20 RVF. Une cuvée de prestige issue d'une petite parcelle (2 ha) hyper qualitative de vieilles roussannes (on dit "bergeron" localement, d'où l'appellation Chignin-Bergeron) à garder 5 à 10 ans... ou à déguster dès 2020 pour les plus impatients. 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 Quénard Chignin Bergeron "Au Pied des Tours" (roussanne) blanc sec 2018

La Revue du Vin de France (juillet-août 2020): 16/20. *Riche et musqué, gras, organique, ce vin intense et prometteur accompagne la bouche sur une longueur impressionnante. Donnez-lui quelques années.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2020 (août 2019) : 16/20. *Un vin qui brille par sa*

floralité. Il est très riche et offre une belle matière.

Guide Bettane+Desseauve 2020 (août 2019) : 15,5/20. *Des sols argileux au pied des tours de garde en ruines de Chignin, provient ce bergeron charpenté, d'une onctuosité de crème, aux notes florales et de pierre-à-fusil. Large et texturé, il s'est nourri de ses lies. Goûté avant mise. Apogée : 2020-2024*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Roussanne ou Bergeron

Age moyen des vignes : 40 ans

Surface de production : 2 ha

Vinification : Cuvée parcellaire. Fermentation longue en cuve avec FML et bâtonnage des lies.

Plats conseillés : Poissons en sauce, écrevisse, boudin blanc

Vieillissement : 5 à 10 ans.