

# 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 CUVÉES 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

**Vieillessement** : 5 à 10 ans.