

Domaine JF Quenard Savoie Chignin "Anne de la Biguerne" (jacquère) blanc sec 2019

Prix du produit :

72,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2019

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: 90/100

Cépage dominant: jacquère

Description brève du produit :

90/100 RVF. Une parcelle de vieilles jacquères (+ de 60 ans !) qui méritait bien d'être vinifiée à part. Un rapport qualité/prix exceptionnel!

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 2019

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2021 (nov. 2020) : 15/20. *Pleines et savoureuses, bien loin des cuvées aqueuses et superficielles, les deux jacquères sont avant tout des vins de matière.*

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.

Vieillessement : 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.