

# Domaine JF Quenard Savoie "Les 2 Jean" (persan) rouge 2020



Prix du produit :

**144,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2020

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Les 2 Jean

RVF: 91/100

Cépage dominant: persan

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 2020

**La Revue du Vin de France** (mai 2022) : 91/100. *Ce persan est issu d'une vigne de 30 ans située à Saint-Jean-de-la-Porte. Vinifié en grappes entières, il se singularise par un parfum jaillissant et enjôleur de fraise écrasée, paré de notes fumées, subtilement épicées et organiques, qui restent sagement en retrait du fruit. La bouche est parfaitement cohérente, tonique et avenante, de belle densité. Déjà gourmand mais bien constitué, on gagnera tout de même à attendre ce vin.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** : 89/100. *Acidité et gourmandise, fruit bien mûr, échantillon en travail.*

---

### **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 :** Le Persan est en grappe entière. La durée de macération est de 12 jours environ. La fréquence des remontages pendant la macération se raisonne à la dégustation.

L'élevage de cette cuvée se fait en fûts de 300L, 600L et en œuf béton sur lie de fermentation, pendant 12 mois.

**Dégustation & Accords :** Ce cépage atypique est surprenant par son nez fruité et épicé, entre la guimauve et les fleurs de violettes avec une pointe mentholée. Sa fraîcheur en bouche assure une belle longueur ainsi qu'un fort potentiel de garde.

Le Persan peut s'associer à un Tajine, un rôti de porc ou avec des plats sucrés/salés tel que le boudin pomme.

### **Description brève du produit :**

**91/100** RVF (mai 2022) : *"Déjà gourmand mais bien constitué, on gagnera tout de même à attendre ce vin"*