

Domaine JF Quénard Savoie Chignin Bergeron "Au Pied des Tours" (roussanne) blanc sec 2020

Prix du produit :

126,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2020

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Au pied des tours

Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

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...

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 2020

Fiche technique rédigée par le domaine :

Ce terroir est marqué à chaque millésime par des notes fumées de silex frotté et de fruits confits.

L'ampleur en attaque et la longueur en rétro olfaction font de cette cuvée, un vin de garde.

Cépage : Roussanne ou Bergeron

Age moyen des vignes : 40 ans

Surface de production : 2 ha

Vendanges : manuelles

Vinification : Récoltée à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). La vinification se fait en cuve Inox, l'importance pour nous est de mettre en valeur le terroir de cette parcelle. La FML s'ensuit. L'élevage (9 à 12 mois) sur lie de fermentation est accompagné de quelques bâtonnages.

Vieillissement : 5 à 10 ans.

Dégustation & Accords :

Il accompagne des fromages à pâte dure, des viandes à chair blanche ainsi que des poissons en sauce.

On peut l'associer à un poulet aux morilles avec un millésime ayant déjà quelques années.