

Domaine AS et JF Quénard Savoie Chignin
Bergeron "Au Pied des Tours" (roussanne)
blanc sec 2022

Prix du produit :

144,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)
Millésime: 2022
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
RVF: 90/100
Cépage dominant: roussanne

Description brève du produit :

90/100 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...

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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **90/100.** *Au Pied des Tours... montre un profil plus équilibré, mais aussi moins intense.*

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024 (août 2023) : **89/100.** *"Les bergerons 2022 se sont ouverts en quelques mois. AU pied des Tours plus miellé et intense (que Les Berroux), un peu plus porté par l'amertume de l'amande."*

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.