Domaine AS et JF Quenard Savoie "Les 2 Jean" (persan) rouge 2022

Prix du produit :

174,00 €

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)
Millésime: 2022
Appellation: Vin de Savoie
Couleur: rouge
Catégorie de prix unitaire: 21-30 €
Format: 75cl
Mode de culture: agriculture raisonnée
Cuvée: Les 2 Jean
RVF: 89/100
Cépage dominant: persan

Description brève du produit :

Un cépage assez rare, typiquement savoyard, dont le côté floral et épicé rappelle la syrah, la robe claire le pinot... bref un cépage bien particulier, au caractère très facile qui donne naissance à des vins très complets tant au nez qu'en bouche. Étonnant que ce cépage soit si peu répandu quand on déguste "Les 2 Jean" !

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 2022

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025 (août 2024) : **89/100**. *En rouge, le persan, tonique et léger, est axé sur les fruits rouges.*

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 fraicheur 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.