

Domaine AS et JF Quenard Savoie Chignin  
"Anne de la Biguerne" (jacquère) blanc sec 2020  
(3 bouteilles)

Prix du produit :

**40,50 €**



**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2020

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: 89/100

Cépage dominant: jacquère

**Description brève du produit :**

**89/100 RVF.** Bien mûr, salin, savoureux.

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE J.F. QUENARD  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Commentaires sur ce

Domaine JF Quenard Chignin "Anne de la Biguerne" blanc sec 2020

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2022** (nov. 2021) : 89/100. Bien mûr, salin, savoureux.

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

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. L'objectif de cette cuvée est de mettre en avant le potentiel de la Jacquère, qui peut assurément être un vin de gastronomie.

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** : Récoltée à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). La fermentation alcoolique et malo-lactique se fait en cuve inox. Les lies sont remises en suspension pendant l'élevage qui dure 9 mois environ.

**Vieillissement** : 2 à 3 ans.

**Dégustation & Accords** : Léger et frais, ce vin révèle quelques notes d'agrumes au nez. Son amplitude en attaque et sa tension 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 fromages à pâte dure tels que le Beaufort, le Comté ou le Gruyère Suisse, aussi bien gratinés en croustade que servis en apéritif.