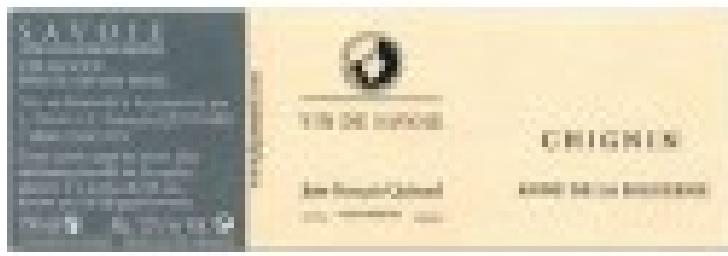


Domaine AS et JF Quenard Savoie Chignin
"Anne de la Biguerne" (jacquère) blanc sec 2020
(3 bouteilles)

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 débourré 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.