

Domaine AS et JF Quenard Savoie Chignin "Anne de la Biguerne" (jacquère) blanc sec 2023

Prix du produit :

90,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE
Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)
Millésime: 2023
Appellation: Chignin
Couleur: blanc sec
Catégorie de prix unitaire: 11-15 €
Format: 75cl
Mode de culture: bio ou biodynamie
Cuvée: Anne de la Biguerne
Cépage dominant: jacquère
Alcool (%/vol.): 11,5



Description brève du produit :

Une parcelle de jacquère labourée au cheval, etc. qui donne un blanc bien sec, bien frais comme une piste enneigée, très citronné, léger (11,5%Vol), désaltérant, savoureux !

Description du produit :

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

Domaine JF Quenard Chignin "Anne de la Biguerne" blanc sec 2023

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.