

# Domaine AS et JF Quénard Savoie Chignin Bergeron "Au Pied des Tours" (roussanne) blanc sec 2024



Prix du produit :

**144,00 €**

**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2024

Appellation: Vin de Savoie - Chignin-Bergeron

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cépage dominant: roussanne

**Description brève du produit :**

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 CUVÉES EN STOCK**

**Domaine JF Quénard Chignin Bergeron "Au Pied des Tours" (roussanne) blanc sec 2024**

**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.

**Vieillessement :** 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.

---

Si vous aimez les vins rouges du Domaine Quénard, vous pourriez apprécier certainement ceux du [Domaine des Ardoisières](#)