

Domaine JP et JF Quenard Savoie Chignin
"Anne de la Biguerne" (jacquère) blanc sec 2016

Prix du produit :

60,00 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2016

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: 15,5/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: jacquère

Description du produit :

PRESENTATION DU DOMAINE JP et JF QUENARD

Commentaires sur ce

Domaine JP et JF Quenard Chignin "Anne de la Biguerne" blanc sec 2016

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) : 15,5/20. *En Chignin, on retiendra surtout Anne de la Biguerne 2016 : les vignes de plus de 60 ans creusent l'écart dans une matière ferme et élancée, encore immature, mais dont le relief en finale indique tout le potentiel.*

Guide Bettane+Desseauve 2018 : 14,5/20. *Une jacquère complète, ample et filante, avec de belles notes citronnées. Apogée de 2017 à 2019.*

Fiche technique rédigée par le domaine :

Cépage : Jacquère

Age moyen des vignes : 65 ans

Nature du sol : Argilo-calcaire

Rendement : 50 hl/ha

Surface de production : 1 ha

Degré alcoolique : 11,8 %

Temp. de consommation : 14°C

Vinification : Issu de vieilles vignes, fermentation longue complétée par la FML. Bâtonnage des lies pendant 2 mois.

Dégustation : Vin ample et complexe. Note de fleurs blanches et de fruits. Bouche ronde et minérale.

Plats conseillés : Poissons grillés, viandes blanches, charcuterie de nos montagnes, ...

Viellissement : 2 à 3 ans.

Description brève du produit :

Une parcelle de vieilles jacquères (+ de 60 ans !) qui méritait bien d'être vinifiée à part. Un rapport qualité/prix exceptionnel.