

Domaine JP et JF Quenard Savoie Chignin  
Bergeron "Les Eboulis" (roussanne) blanc sec  
2016

Prix du produit :

**90,00 €**



**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: Les Eboulis  
RVF: 16,5/20  
Cépage dominant: roussanne

**Description du produit :**

**PRESENTATION DU DOMAINE JP et JF QUENARD**

Commentaire sur ce

Domaine JP et JF Quenard Chignin Bergeron "Les Eboulis" (roussanne) blanc sec 2016

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2018 (août 2017) :** 16,5/20. *De très jolis bergerons : voluptueux "au pied des tours", mais nous lui préférons "Les Eboulis" 2016, vigoureux et pur, à l'élégance irréprochable.*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Cette vigne de bergeron (ou roussanne) est plantée sur les éboulis calcaires de la montagne. Ce sont des coteaux abrupts, vendangés manuellement. Les racines puisent leur force à une grande profondeur et ce terroir calcaire, chaud, filtrant, donne un vin plein de fruit et de rondeur. La signature de ce cépage.

**Cépages :** Bergeron ou Roussanne

**Age moyen de vignes :** 30 ans

**Nature du sol :** Eboulis calcaires, côteaux pentus du Massif des Bauges, exposition Sud Ouest.

---

**Rendement** : 50 hl/ha

**Surface de production** : 3 ha

**Degré alcoolique** : 12.5%

**Vinification** : Fermentation longue, chaque parcelle est vinifiée séparément. La FML (fermentation malolactique) est recherchée pour apporter du gras.

**Dégustation** : Nez sur le fruit, abricot, pêche blanche. Bouche ronde et fruitée, dans la typicité du cépage.

Servir à 14°C

**Plats conseillés** : Poissons en sauce, coquilles Saint-Jacques, quenelles, gâteau de foie...

**Vieillessement** : 2 à 5 ans

**Description brève du produit :**

Une magnifique roussanne parfaitement bien vinifiée et élevée, avec toujours cette tension en finale qui donne ce "goût de Savoie" si unique !