

Domaine JP et JF Quenard Savoie Chignin
"Anne de la Biguerne" (jacquère) blanc sec 2017

Prix du produit :

34,50 €



caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2017

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: 15/20

Bettane + Desseauve: 14.5/20

Cépage dominant: jacquère

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

Domaine JP et JF Quenard Chignin "Anne de la Biguerne" blanc sec 2017

Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2019 (août 2018) : 15/20. *Les vins se montrent globalement francs et précis. Parmi les blancs, saluons la jacquère Anne de la Biguerne, intense et incisive.*

Guide Bettane+Desseauve 2019 (août 2018) : 14,5/20. *Les blancs sont effilés, minéraux, purs, d'une régularité réjouissante. Ils jouissent d'une maturité idéale, sans excès, et de beaucoup de finesse.*

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, ...

Vieillessement : 2 à 3 ans.

Description brève du produit :

15/20 RVF. Une parcelle de vieilles jacquères (+ de 60 ans !) qui méritait bien d'être vinifiée à part. Un rapport qualité/prix exceptionnel pour un vin à déguster avant 2021.