

# Domaine AS et JF Quenard "La Baraterie" (pinot noir) rouge 2023



Prix du produit :

**114,00 €**

caractéristiques du produit :

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2023

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: rouge

Catégorie de prix unitaire: 16-20 €

Format: 75cl

Mode de culture: bio ou biodynamie

Cuvée: La Baraterie

Cépage dominant: pinot noir

Alcool (%/vol.): 12

Description du produit :

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

Commentaires sur ce

**Domaine JP et JF Quenard "La Baraterie" (pinot noir) rouge 2023**

Fiche technique rédigée par le domaine :

*Ces raisins de Pinot donnent une cuvée provenant de l'amitié entre deux copains : l'un à la vigne, l'autre à la cave. Toute une histoire...*

**Cépages** : Pinot noir

**Age des Vignes** : 35 ans

**Vinification** : Les raisins sont vendangés à la main puis égrappés. La durée de macération est

---

de 15 jours environ, dont une macération pré-fermentaire à froid de 5 jours.

L'élevage de cette cuvée se fait en fût de 300 L sur lie de fermentation, pendant 9 à 12 mois environ.

**Dégustation & Accords :** Le nez est expressif aux notes florales de pétale de rose mais aussi gourmand rappelant la groseille, les cerises, les griottes. L'élevage en fut apporte quelques notes épicées. La bouche est harmonieuse avec une matière tannique souple et fine, belle vitalité.

Il accompagnera très bien une côte de bœuf ou une pierrade à partager entre amis !

#### **Description brève du produit :**

Un pinot noir très caractéristique, d'un fruité (griotte) bien mûr à faire rougir beaucoup de vins de Bourgogne. Un vin révélateur du savoir-faire œnologique du domaine. Encore bien jeune en 2024, mérite quelques mois (années ?) de patience !