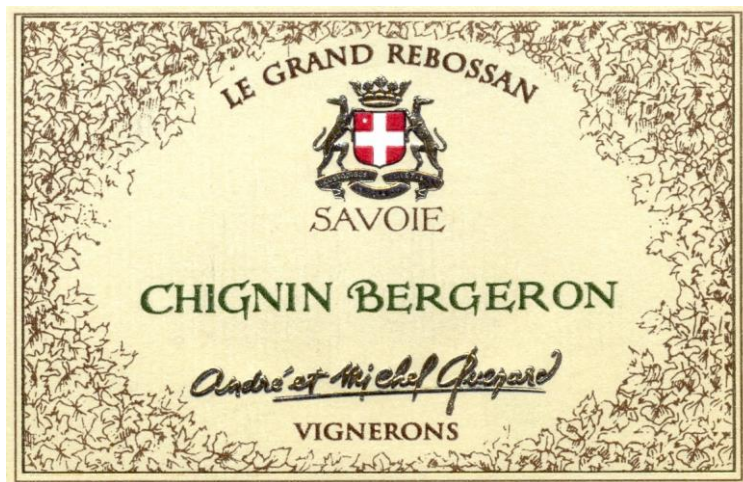


CHIGNIN BERGERON « Le Grand Rebossan »
Blanc

« Terroir ancestral d'origine -

Vin de maturité et de haute expression »

Sol	éboulis calcaire	Altitude	350 M – 50 % de pente
Exposition	sud	Cépage	Bergeron (Roussanne)
Date de plantation	1967 - 1970	Rendement à l'ha	55 HL
Densité de plantation	8 000 pieds/ha	Production	3 500 bouteilles



Production Travail manuel des vignes dû aux fortes pentes non mécanisables.
Vendanges manuelles à très grande maturité avec des sélections rigoureuses.

Vinification Pressurage pneumatique doux et progressif. Contrôle des températures en fermentation. Fermentation alcoolique très longue sous l'action des levures indigènes, facteurs d'authenticité et de complexité.
L'élevage du vin se fait en foudre de chêne durant 11 mois environ, sur très fines lies remises en suspension régulièrement. La fermentation malolactique s'effectue naturellement au cours de l'élevage.
Mise en bouteilles début septembre.

Caractéristiques Fils de la Roussanne aux grains d'un blanc doré, presque roux, le Chignin BERGERON prince des vins de Savoie atteint naturellement 13° à 14°.
La cuvée « Le Grand Rebossan » est riche et structurée, déjà miellée sur sa jeunesse avec des notes toastées du foudre. Très bel équilibre et finesse en bouche. Bon potentiel de garde.

Plats conseillés Servi à 12°, le Chignin BERGERON s'apprécie à tout moment, et notamment avec les mets de fêtes tel un foie gras poêlé, des langoustines et bien sûr le homard. Vin de salon ou de festin, il aime ma compagnie des poissons comme l'omble chevalier, autre grand seigneur qui hante les lacs savoyards.