

CHIGNIN « Vieilles Vignes »

blanc

Sol	éboulis calcaire	Altitude	300 M
Exposition	sud, très forte pente	Cépage	Jacquère
Age des vignes	70 ans et plus	Rendement à l'ha	50 HL
Densité de plantation	8 000 à 9 000 pieds/ha	Production	30 000 bouteilles



Production Taille en guyot simple-courte.
Eclaircissage des grappes en vert si nécessaire et vendanges manuelles.

Vinification Les vinifications respectent soigneusement les qualités propres du raisin ; un minimum d'interventions mais une vigilance extrême permettant leur épanouissement. Pressurage pneumatique doux et progressif. Maîtrise des températures avant et pendant la fermentation. Techniques de stabilisation par le froid.
Elevage sur fines lies durant environ 9 mois avant mise en bouteilles.

Caractéristiques Le CHIGNIN est issu du cépage Jacquère typiquement savoyard. Cette cuvée issue de « Vieilles vignes » se caractérise par une bouche ronde et minérale, complexe, d'une bonne persistance aromatique. Sa robe jaune pâle et brillante allie des saveurs de fruits exotiques et des parfums de fleurs blanches.

Plats conseillés Servi à 8-10°, c'est l'apéritif des savoyards. Il accompagne les fruits de mer, coquillages, asperges, la friture de nos lacs, la choucroute, la raclette et notre traditionnelle fondue ...
On l'appréciera jeune (1 à 3 années) ou plus suivant le millésime.