

CHIGNIN

blanc

Sol	éboulis calcaire, en semi coteaux	Altitude	300 M
Exposition	sud	Cépage	Jacquère
Age des vignes	30-60 ans en moyenne	Rendement à l'ha	65 HL
Densité de plantation	8 000 à 9 000 pieds/ha	Production	50 000 Bouteilles



Production Culture traditionnelle, labours ou enherbement naturel (selon les parcelles), lutte raisonnée, taille sévère, épamprage, vendanges vertes si nécessaires et effeuillages.
Vendange manuelle.

Vinification Maîtrise des températures avant et pendant la fermentation. Techniques de stabilisation par le froid.
Elevage sur lies et mise en bouteilles successives au cours de l'année qui suit la récolte.

Caractéristiques Le CHIGNIN, issu du cépage typiquement savoyard le Jacquère, est un vin blanc sec, gouleyant, légèrement perlant, à la robe jaune pâle et brillante alliant des saveurs de fruits exotiques et des parfums de fleurs blanches.

Plats conseillés Servi à 10°, c'est l'apéritif des savoyards. Il accompagne les fruits de mer, coquillage, asperges, la friture de nos lacs, la raclette et notre traditionnelle fondue ...
A boire dans les 2 ans.