



ANDRÉ & MICHEL
QUENARD
DOMAINE  FAMILIAL



LES ABYMES «Les éboulis de 1248» SAVOIE AOP

Cépage

Jacquère 100%

Terroir

Age des vignes : 60 ans

Type de sol : marno calcaire, au pied des éboulis du Mont Granier, contrefort du Massif de la Chartreuse

Rendement : 60 hl/ha

Vinification

Vendanges manuelles.

L'apport en soufre est drastiquement limité pour favoriser les fermentations naturelles et pour un respect total du terroir. Le vin est protégé par son gaz carbonique naturel.

Elevage sur lies fines jusqu'à sa mise en bouteilles.

Dégustation

A servir entre 8/10°.

Robe pâle et brillante.

En bouche, le vin est vif, frais, perlant, floral et minéral ; aux arômes de terroir typique de pierre à fusil.

Accords mets et vins

Ce vin d'une grande clarté se boit avec jambon et saucisson de Savoie, raclette, tartiflette, et la fondue savoyarde. Il est également parfait en apéritif, avec les fruits de mer et les poissons grillés.

A consommer de préférence dans les 2 ans qui suivent la récolte.



1327 route du Coteau de Torméry
TORMERY
73800 CHIGNIN



☎ 04 79 28 12 75
✉ am.quenard@orange.fr
www.am-quenard.fr