



ANDRÉ & MICHEL
QUENARD
DOMAINE  FAMILIAL



CHIGNIN BERGERON «Les Roches Blanches» SAVOIE AOP

Cépage

100% Bergeron (aussi appelé Roussanne)

Terroir

Age des vignes : 40 à 60 ans

Type de sol : Terroir d'éboulis calcaires avec forte pierrosité en surface et profondeur.
Sol profond qui confère tonus et minéralité au vin.

Rendement : 50 –55 hl/ha selon millésime

Vinification

Vendanges manuelles.

L'apport en soufre est drastiquement limité pour favoriser les fermentations naturelles et pour un respect total du terroir.

La fermentation malolactique naturelle peut se faire au printemps selon l'équilibre du vin, le plus souvent la richesse et la fraîcheur ne permettent pas sa réalisation.

Elevage en cuve inox 6 à 8 mois environ avant la 1ère mise en bouteille.

Plusieurs mises en bouteilles.

Dégustation

Service 12°. Robe or pâle, aux reflets lumineux.

Nez : bouquet expressif et agréable, floral et fruits exotiques.

En bouche, franc en attaque, puis joli volume avec une nette intensité aromatique.
Bel équilibre entre gras, fraîcheur, minéralité et salinité. Finale persistante sur une pointe citronnée. Vin d'une agréable souplesse, généreux, structuré, complexe et tonique.

Accords mets et vins

S'apprécie à tout moment, de l'apéritif au dessert. Il accompagnera notamment poissons à la crème, viandes blanches, fromages secs ou fondus ...

1327 route du Coteau de Torméry
TORMERY
73800 CHIGNIN



André et Michel Quenard

☎ 04 79 28 12 75

✉ am.quenard@orange.fr

www.am-quenard.fr