



GUILLAUME QUENARD DOMAINE DU COTEAU DE TORMERY

73800 CHIGNIN

en cours de conversion AB ECOCERT France FR-BIO-01



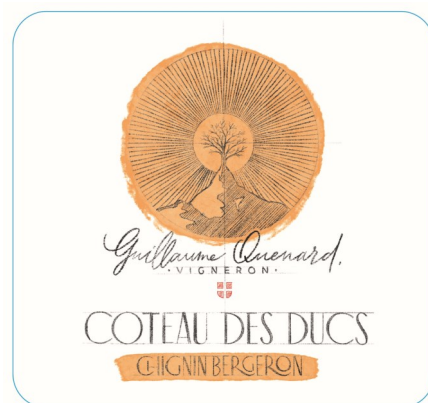
CHIGNIN BERGERON «COTEAU DES DUCS» SAVOIE AOP

CHIGNIN

2000 ANS D'HISTOIRE

ACTE II

Au cœur du coteau de Torméry, ce fameux terroir historiquement travaillé par les romains fut ensuite possédé par les Ducs de Savoie, garant d'une qualité lui permettant d'être servi à la table du roi d'Italie régnant aussi sur le royaume piémont-sarde jusqu'en 1860 date de l'annexion de la Savoie à la France.



Cépage

Bergeron (roussanne) 100% (vieilles vignes)

Terroir

Age des vignes : + de 50 ans

Type de sol : éboulis calcaire, en coteaux de forte pente, exposition sud

Rendement : 40 hl/ha

Travail / Vinification

Vendanges manuelles des raisins issus du cépage roussanne (bergeron) cultivés selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. (1ère année de conversion Ecocert)

La vendange en caisse est amenée directement en cave pour être pressée en pressoir pneumatique.

Fermentation naturelle en jarre en grès, œuf béton et foudre de chêne (Stoeckinger). Fermentation malolactique réalisée. Elevage dans ces mêmes contenants jusqu'à mise en bouteille.

Dégustation

Vin riche et sec (sans sucres résiduels), salin, doté d'une fraîcheur minérale pour une texture harmonieuse en bouche.

Sucres résiduels < 1 g / l — Alcool 13 %

Route du Coteau de Torméry
73800 CHIGNIN



☎ 06 07 70 03 54

✉ guillaume-quenard@orange.fr