ANDRÉ & MICHEL QUENARD

DOMAINE FAMILIAL

CHIGNIN BERGERON «Le Grand Rebossan»

SAVOIE AOP

Sélection parcellaire

Cépage

100% Bergeron (aussi appelé Roussanne)

Terroir

Age des vignes : 50 ans

Type de sol : éboulis calcaire, très forte pente > 60 % de pente. Les vignes au travail non mécanisable sont idéalement exposées dans la Combe solaire du Grand Rebossan (terroir natal et antique du cépage Bergeron).

Rendement : 40 hl/ha

Vinification

Vendanges manuelles.

Fermentation alcoolique naturelle sous l'action des levures indigènes.

L'élevage du vin se fait en foudre de chêne durant 10 mois environ, sur très fines lies. La fermentation malolactique s'effectue naturellement au cours de l'élevage.

Dégustation

Bergeron appelé aussi Roussanne aux grains d'un blanc doré, presque roux, le CHIGNIN-BERGERON prince des vins de Savoie atteint naturellement 13° à 14°.

La cuvée « Le Grand Rebossan » est riche et structurée, déjà miellée sur sa jeunesse avec des notes toastées.

Robe dorée à nuance verte, nez fleurs blanches, fruité pomme-poire, minéral silex.
Bouche mûre et fraîche, citronnée, finement épicée d'un très bel équilibre, beaucoup de finesse, une belle rondeur et de la complexité. Bon potentiel de garde.

Accords mets et vins

Servi à 12°, le CHIGNIN BERGERON « Le Grand Rebossan » s'apprécie à tout moment, et notamment avec les mets de fêtes tel un foie gras poêlé, des langoustines et bien sûr le homard. Saumon gravelax, terrine de lapin, poulet citron-gingembre, gratin de fruits mer, beaufort accompagneront également à merveille cette cuvée gastronomique.

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