



GUILLAUME QUENARD DOMAINE DU COTEAU DE TORMERY

73800 CHIGNIN

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



CHIGNIN BERGERON «OPUS ORANGE» SAVOIE AOP

CHIGNIN

2000 ANS D'HISTOIRE

ACTE I

Cépage

Bergeron (roussanne) 100%

Terroir

Age des vignes : 50 ans

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

Rendement : 35 hl/ha



Travail / Vinification

Vendanges manuelles des raisins issus du cépage bergeron (roussanne) cultivés selon le cahier des charges de l'Agriculture Biologique. (2ème année de conversion Ecocert)

La vendange en caisse est amenée directement en cave, les raisins sont égrappés et encuvés pour une macération en jarre pendant 15 jours (comme pour un vin rouge).

Fermentation alcoolique et malolactique naturelle et élevage en jarre de terre cuite. Aucun apport de soufre, un ajustement peut être fait avant la mise en bouteilles.

L'élevage en jarre de terre cuite permet au vin de vivre dans un contenant originel et neutre lui permettant de se marier à sa structure. Une jarre laisse passer un peu d'oxygène à la manière du bois sans apport d'arômes et de tanins du bois. La terre cuite est un matériau noble d'une grande pureté qui préserve fruit et fraîcheur.

Dégustation

Ce type de vinification en macération permet au vin de conserver toute sa fraîcheur minérale et aussi de s'enrichir en tanins naturels du raisin contenu dans sa peau.

Doté d'une robe jaune paille à orange, ce vin atypique de bergeron (roussanne) présente des notes de fruits confits, fruits jaunes...

En bouche, il se révèle d'une grande minéralité enrichi par une salinité et une tannicité qui donnent tonus et structure au vin. La fermentation malolactique naturelle apporte souplesse et harmonise la matrice du vin.

Sucres résiduels < 1 g/l — Alcool 13 %

Route du Coteau de Torméry
73800 CHIGNIN

☎ 06 07 70 03 54
✉ guillaume-quenard@orange.fr