



ANDRÉ & MICHEL  
QUENARD  
DOMAINE  FAMILIAL



---

## CHIGNIN «Les Cristallins» SAVOIE AOP

---

### Cépage

Jacquère 100%

### Terroir

Age des vignes : 40 ans

Type de sol : éboulis calcaire, en semi-coteaux, exposition sud

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 fines lies avant mise en bouteilles.

### Dégustation

A servir entre 8/10°.

Robe jaune pâle et brillante. Nez floral et agrumes avec minéralité.

Bouche sur la tension et la fraîcheur aux arômes floraux et de fruits frais.

### Accords mets et vins

Apéritif, fruits de mer, coquillages, asperges, la friture de nos lacs, choucroute, la raclette et notre traditionnelle fondue ...

A boire de préférence jeune (1 à 3 années).



1327 route du Coteau de Torméry  
TORMERY  
73800 CHIGNIN



*André et Michel Quenard*

☎ 04 79 28 12 75

✉ [am.quenard@orange.fr](mailto:am.quenard@orange.fr)

[www.am-quenard.fr](http://www.am-quenard.fr)