



ANDRÉ & MICHEL  
QUENARD  
DOMAINE  FAMILIAL



---

## CHIGNIN « Vieilles Vignes 1930\* » SAVOIE AOP

---

### Cépage

Jacquère 100%

### Terroir

Age des vignes : 60 ans et une partie + 90 ans

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

Rendement : 45 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°.

Sa robe jaune pâle et brillante allie des saveurs de fruits exotiques et des parfums de fleurs blanches.

Bouche ronde et minérale, complexe, d'une bonne persistance aromatique.

### Accords mets et vins

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

A boire jeune (1 à 3 années) ou plus suivant le millésime.



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)