



ANDRÉ & MICHEL  
QUENARD  
DOMAINE  FAMILIAL



---

## CREMANT DE SAVOIE « Extra Brut » AOP

---

### Cépage

Jacquère 100%

### Terroir

Age des vignes : 30 à 40 ans en moyenne

Type de sol : éboulis calcaire, exposition sud

Rendement : 60 hl/ha

### Vinification

La production de Crémant de Savoie répond à un cahier des charges très strict.

Les vendanges se font exclusivement à la main, le raisin ne doit pas être altéré et son transport doit se faire dans des récipients non étanches (caisses percées ...) pour le respect du fruit.

A l'arrivée des raisins, pressurage délicat et sélection du jus. 1<sup>ère</sup> fermentation entre une à plusieurs semaines où l'on obtient alors le vin blanc.

Mise en bouteille type champenoise pour la 2<sup>ème</sup> fermentation après addition d'une liqueur de tirage grâce à laquelle s'effectuera naturellement la prise de mousse.

Les bouteilles doivent rester couchées pendant un an au minimum avant d'être remuées pour localiser le dépôt lié à la fermentation.

Ultime étape : « le dégorgement » (évacuation du dépôt) et le dosage (extra brut soit entre 0 et 2.5 gr/l selon le millésime)

### Dégustation

Ce blanc de blanc a la robe or pâle. Les bulles sont fines, régulières et se déploient en colonne dans les flûtes (de loin préférables aux coupes).

Grande fraîcheur au nez avec des arômes de fruits blancs et d'agrumes.

En bouche on retrouve la fraîcheur fruitée perçue au nez tout en percevant le volume du vin et sa délicate effervescence.

### Accords mets et vins

Servi à 6-8°, le Crémant de Savoie constitue un apéritif raffiné et un vin de cocktail ou de réception idéal. Sa fraîcheur discrètement fruitée en fait un vin de gastronomie :

entrées froides ou chaudes, produits de la mer, viandes blanches, les fromages de Savoie et bien sûr les desserts.



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