



ANDRÉ & MICHEL QUENARD

DOMAINE  FAMILIAL



DELICES D'AUTOMNE 2018

Cépage

Bergeron 100 % (Roussanne)

Terroir

Age des vignes : 30 ans

Type de sol : sur les pentes du Coteau de Torméry, riches d'éboulis calcaire avec une forte pierrosité en surface jusqu'en profondeur.

Rendement : 30 ha/hl

Vinification

Vendanges manuelles.

Fermentation naturelle en barrique (2 x 228 litres).

Ce nectar moelleux rare contient 75 grammes / litre de sucres naturels.

Seules 865 bouteilles sont produites après 12 mois d'élevage en fût de chêne. Les flacons sont numérotés.

Dégustation

Robe dorée, jaune paille. Nez aux fruits confits, pâte de coing, grillé, toasté.

Bouche à l'attaque onctueuse et sur les arômes de miel, coing et fleur d'orange. Finale persistante poussée par la trame minérale et saline.

Accords mets et vins

Plats salés comme un tajine aux fruits secs, magret de canard aux pêches ou au citron.

Accompagne également les fromages forts tels le bleu, roquefort ...

En dessert, s'apprécie sur une tarte aux fruits, crème caramel

Température de service : 10° C.



1327 route du Coteau de Torméry
TORMERY
73800 CHIGNIN



☎ 04 79 28 12 75
✉ am.quenard@orange.fr
www.am-quenard.fr