ANDRÉ & MICHEL QUENARD
DOMAINE FAMILIAL

CHIGNIN GAMAY « La Voie Sarde »
SAVOIE AOP

Cépage

Gamay 100%

Terroir

Age des vignes : 30 ans et +

Type de sol : alluvio-sol, surface de galets calcaires, enherbement naturel.

Rendement : 45 hl/ha

Vinification

Les raisins sont ramassés manuellement. Cuvage pour moitié en grappes entières et pour moitié égrappées. Macération de 8 à 10 jours.

Elevage en cuve inox pour préserver son fruit frais. Sans ajout de soufre jusqu'à la mise en bouteilles.

Dégustation

Le Gamay est un vin bien charpenté, à robe brillante de couleur rubis à rouge profond . Ses arômes fruités et persistants rappellent la fraise et la framboise. Avec le temps, il peut évoluer vers des notes animales.

Vin à consommer jeune et à boire un peu frais (13°C).

Accords mets et vins

Charcuteries, volailles, viandes blanches grillées (barbecue), salades …

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