



ANDRÉ & MICHEL
QUENARD
DOMAINE  FAMILIAL



CHIGNIN GAMAY 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 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



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