## 0018

## **VOS VINS SÉLECTIONNÉS DANS LE**

## **GUIDE HACHETTE DES VINS 2025**

Appellation: Vin-de-savoie Couleur: blanc, tranquille

Nom du vin : André et Michel Quenard Millésime : 2023

Dénomination : Chignin Vieilles Vignes Appréciation : 2 étoiles

Commentaire du guide : Des vignes âgées de 70 ans situées sur les éboulis pierreux de Chignin ont donné cette superbe jacquère au nez élégant et expressif de fleur d'oranger, de pêche et de fruits exotiques. Arômes que l'on retrouve avec la même gourmandise dans une bouche douce à l'attaque et plus vive dans son développement. Un Chignin des plus élégants.

Appellation: Vin-de-savoie Couleur: rouge, tranquille

Nom du vin : André et Michel Quenard Millésime : 2023

Dénomination : Chignin Persan Appréciation : 2 étoiles

Commentaire du guide : Tout est profond et puissant dans ce persan : la robe grenat sombre, les arômes de cassis, de fruits rouges et d'épices, les tanins de bonne qualité mais encore jeunes, bien épaulés par le bois et par une fine acidité, signature de ce beau cépage savoyard sorti de l'oubli. À attendre.

Appellation: Vin-de-savoie Couleur: rouge, tranquille

Nom du vin : André et Michel Quenard

Dénomination : Arbin Mondeuse Terres Brunes

Millésime : 2022

Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : L'aération fera beaucoup de bien à cette belle mondeuse aux arômes de sous-bois, qui laissent place aux fruits rouges et au cassis accompagnés de notes épicées et boisées.

La bouche offre une bonne matière et des tanins fermes qui appellent la garde.

Appellation: Vin-de-savoie Couleur: blanc, tranquille

Nom du vin : André et Michel Quenard

Dénomination : Chignin Bergeron Les Terrasses

Millésime : 2023

Appréciation : 1 étoile

Commentaire du guide : La roussanne se plaît beaucoup sur les cailloutis en forte pente des coteaux de Chignin. Elle a donné ce Bergeron délicat, aux arômes de fruits à noyau, à la bouche souple et

affable, doté d'une jolie finale sur l'amande.

Appellation: IGP des Allobroges Couleur: blanc, tranquille

Nom du vin : Dom. du Coteau de Torméry

Dénomination : Petite Arvine

Millésime : 2023

Appréciation : 2 étoiles

Commentaire du guide: En plein cœur du coteau de Torméry, à Chignin, un terroir réputé pour le bergeron, Guillaume Quénard a planté de la petite arvine, un cépage originaire de Suisse qui donne des vins blancs délicats et très parfumés. C'est bien le cas de cette jeune vigne cultivée en bio, qui a donné un vin au nez éclatant de fruits jaunes et blancs (abricot, pêche) et d'agrumes, prolongé par une bouche ample, fraîche, longue, parfaitement équilibrée.