



ANDRÉ & MICHEL QUENARD

DOMAINE  FAMILIAL



MALVOISIE

« La Grappe d'Antan »

Cépage

Malvoisie 100 % (cépage des Alpes, il est génétiquement proche de la famille du Pinot Gris)

Terroir

Age des vignes : 20 ans

Type de sol : Au pied du Coteau de Torméry, sur un sol calcaire légèrement pierreux, bien drainé avec une exposition sud.

Rendement : 40 ha/hl

Vinification

Vendanges manuelles.

Les fermentations se déroulent lentement et naturellement et s'achèvent avec 30 grammes par litre de sucres résiduels naturels du raisin.

Elevage +/- 8 mois en cuve.

Dégustation

Robe blanche à nuances roses. Parfums de cire d'abeille, d'abricot mûr, de cannelle, de fruits légèrement confits. Vin velouté, ample et capiteux, avec une délicate acidité naturelle.

Accords mets et vins

Foie gras frais, terrine de foie gras ou encore escalopes de foie gras de Canard ou d'oie. Fromages bleus. Apéritif.

Vin de dessert par excellence, la Malvoisie s'allie également à merveille aux fraises, framboises, tartes ou sorbets.

Température de service : 8-10° C.



1327 route du Coteau de Torméry
TORMERY
73800 CHIGNIN



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