



ANDRÉ & MICHEL
QUENARD
DOMAINE  FAMILIAL



CHIGNIN MONDEUSE «Allobrogica» SAVOIE AOP

Cépage

Mondeuse 100%

Terroir

Age des vignes : 20 à 30 ans

Type de sol : éboulis argilo calcaire, forte pente

Rendement : 50 hl/ha

Vinification

Vendanges manuelles.

Macération de 10 jours, fermentation naturelle.

Elevage en cuve inox pour privilégier le fruit frais.

Sans ajout de soufre jusqu'à la mise en bouteille pendant l'été qui suit sans collage ni filtration.

Ce vin peut présenter un dépôt naturel participant à sa tenue et à sa complexité.

Dégustation

Service 16°.

Nez frais et épicé. Bouche tonique, tanins fondus. Arômes de framboise et de myrtille, saveur poivrée et au bouquet de fleurs d'automne.

Peut être carafé.

Accords mets et vins

Viandes blanches et volailles, viandes rouges et gibier à plume, charcuterie, raclette et fromages savoyards.



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