



ANDRÉ & MICHEL
QUENARD
DOMAINE  FAMILIAL



CHIGNIN MONDEUSE « L'AUTHENTIQUE »

SAVOIE AOP

Cépage

Mondeuse Noire 100%

Terroir

Age des vignes : + 60 ans

Type de sol : éboulis de la Savoyarde

Rendement : 45 hl/ha

Vinification

Vendanges manuelles.

Vinification **sans ajout de soufre**. Macération de 15 jours.

Fermentation naturelle dans le pur respect du terroir.

Elevage 9 mois en cuve inox puis mis en bouteilles sans filtration, sans collage, sans dégazage et sans soufre ajouté.

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

A carafier notamment dans sa jeunesse.

Dégustation

A servir à 15/16°.

Mondeuse aux notes tantôt fruitées tantôt plus épicées selon son humeur.

Peut présenter un léger grain tonique en bouche.

Peut être bue jeune ou se révéler en profondeur avec le temps.

Accords mets et vins

Viandes, charcuterie, fromages.



1327 route du Coteau de Torméry
TORMERY
73800 CHIGNIN



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