



ANDRÉ & MICHEL
QUENARD
DOMAINE  FAMILIAL



CHIGNIN MONDEUSE «Vieilles Vignes» SAVOIE AOP

Cépage

Mondeuse Noire 100%

Terroir

Age des vignes : 70 ans + parcelle centenaire

Type de sol : éboulis argilo calcaire

Rendement : 45 ha/hl

Vinification

Vendanges manuelles.

Encuvage en grappes entières, en partie éraflées.

Macération de 12 jours minimum, jusqu'à 20 jours selon les millésimes. Fermentation naturelle puis élevage en foudre de chêne/barrique 11 à 12 mois environ.

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

Cépage noble, la Mondeuse, lorsqu'elle est dégustée à son premier printemps, ne laisse personne indifférent. Elle enthousiaste les uns, elle rudoie la sensibilité des autres, bousculant les papilles par sa charpente et ses tanins.

Si vous savez l'oublier, ne serait-ce qu'une année, elle s'adoucit pour dévoiler ses charmes et son velouté. Son image montagnarde se transforme en breuvage tonique, séduisant, aux arômes de framboise et de myrtille, d'une saveur poivrée et au bouquet de fleurs d'automne.

A servir à une température avoisinant les 16°C. Vin de garde (6 à 10 ans, selon millésime). A carafier.

Accords mets et vins

La Mondeuse accompagne avec beaucoup de personnalité les viandes rouges et blanches, les volailles et gibiers, la charcuterie et fromages savoyards.

La Mondeuse sera également appréciée pour sa richesse naturelle en polyphénols du raisin, antioxydants et aux vertus médicinales (cardio vasculaire). Consommée avec modération, ce vin n'agite pas les tempéraments (selon Henri Bordeaux).



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