



ANDRÉ & MICHEL
QUENARD
DOMAINE  FAMILIAL



SAVOIE PERSAN

AOP

Cépage

Persan 100%

Terroir

Age des vignes : 10 ans

Type de sol : argiles ferrugineuses

Rendement : 35 ha/hl

Vinification

Vendanges manuelles.

Macération de 10 à 12 jours. Vinification traditionnelle et fermentation naturelle. Sans soufre ajouté jusqu'à la mise en bouteille.

Elevage un an en 1/2 muids puis mise en bouteilles sans collage et sans filtration.

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

Dégustation

Vin riche en bouquet, aux parfums de violette et framboise, le Persan de Chignin titre naturellement en alcool 13.5 % à 14.5 % selon les millésimes.

Le Persan ne se livre pas immédiatement, il peut s'apprécier jeune sur la fraîcheur et la tonicité mais avec de la patience et en attendant quelques années il s'ouvrira davantage et ses tanins s'adouciront. On parlait autrefois d'une période de 15 à 20 ans avant de le déguster.

Peut être carafé.

Accords mets et vins

Jambon et saucisson de pays, tourte aux champignons, foie de veau, grillades.



1327 route du Coteau de Torméry
TORMERY
73800 CHIGNIN



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