ANDRÉ & MICHEL QUENARD

DOMAINE FAMILIAL

CHIGNIN PINOT NOIR

SAVOIE AOP

Cépage

Pinot 100%

Terroir

Age des vignes : 25 à 30 ans

Type de sol : argilo calcaire en profondeur avec en surface une importante couche pierreuse d'éboulis qui offre un bon effet drainant et réverbérant.

Forte pente en coteaux d'exposition sud, sud-est.

Rendement : 45 ha/hl

Vinification

Vendanges manuelles.

Éraflage. Macération de +/- 10 jours. Fermentation naturelle.

Elevage en cuves et fûts de chêne de 225 litres.

Sans soufre ajouté jusqu'à sa mise en bouteilles sans collage ni filtration, ce vin peut présenter un dépôt naturel participant à sa tenue et à sa complexité.

Dégustation

Belle robe rubis à pourpre. Bouche souple et structurée mais légèrement plus tannique que le Gamay. Fin et élégant, il a beaucoup de fruits et des parfums délicats.
Fruité dès sa jeunesse, c'est un excellent vin de garde qui prendra du velours tous les ans.

Accords mets et vins

Jambons crus, viandes fumées, gibier et fromages.

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