



www.estrepublikain.fr
Pays : France
Dynamisme : 156

ledauphine.com

www.ledauphine.com
Pays : France
Dynamisme : 137

LE BIEN PUBLIC

www.bienpublic.com
Pays : France
Dynamisme : 55



www.dna.fr
Pays : France
Dynamisme : 136



www.lejsl.com
Pays : France
Dynamisme : 58

LE PROGRES.fr

www.leprogres.fr
Pays : France
Dynamisme : 158



www.republicain-lorrain.fr
Pays : France
Dynamisme : 48

Date : 30/09/2020

Le Crémant de Savoie du domaine André et Michel Quenard, une valeur sûre à 9,50€

Dans un article Dans ma ville Bar-le-Duc Belfort Besançon Lunéville Nancy Pontarlier Vesoul Verdun

En Savoie, sur les coteaux escarpés, entre 250 et 450 m d'altitude, les crémants puisent leur typicité dans les cépages autochtones, principalement la jacquère et l'altesse.

Et il faut, comme Guillaume et Romain Quenard (34 et 29 ans), avoir des mollets d'athlète pour affronter ces pistes noires de la viticulture héroïque, travaillées à la charrue.

Président du syndicat des vins de Savoie, leur père Michel a déjà donné ! Sur ce terroir de Chignin, les deux frères travaillent 27 ha à l'origine d'une quinzaine de cuvées parcelles.

Parmi elles, ce crémant extrait brut, vinifié entièrement avec du jacquère, récolté manuellement et transporté dans des récipients non étanches pour éliminer les jus d'auto-pressurage.

Ce mousseux aux arômes de fruits blancs et d'agrumes, avec des notes de poivre blanc, séduit par sa bouche ample et fruitée, avec une finale longue, saline et légèrement anisée. Idéal pour un apéritif d'automne, un saumon ou un thon grillés, voire un poulet au citron.

Contact : 04.79.28.12.75