



ANDRÉ & MICHEL
QUENARD
DOMAINE  FAMILIAL



AOP SAVOIE ROSE

« Sous le Roc »

Cépage

Gamay 100%

Terroir

Age des vignes : 30 ans et +

Type de sol : alluvio-sol, surface de galets calcaires, enherbement naturel. Vignes du terroir de Torméry dominé par son Roc, sur les contreforts du Massif des Bauges.

Rendement : 50 à 60 hl/ha

Vinification

Vendanges manuelles précoces.

Pressurage doux en grappe entière afin de préserver la finesse du fruit. Fermentation en cuves, clarification naturelle.

Mise en bouteilles au printemps de l'année qui suit la récolte.

Dégustation

Une robe vive, rose saumon à nuance mauve.

Nez fruits à chair blanche, pomme-poire puis fraise des bois et cerise, zeste d'orange, fines herbes, menthe-estragon.

Bouche harmonieuse, gourmande, fruitée et mûre, sur la finesse et la fraîcheur.

Accords mets et vins

A consommer jeune et à boire frais (7/8 °C) avec terrine de saumon, nems de crevettes, jambon de pays, poisson au lait de coco, brochettes de volaille aux herbes, chèvre frais ou tomme de chèvre, tarte aux fraises...



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