



TRUCS DE MEC
BLOG LIFESTYLE MASCULIN

VIN

5 cuvées automnales à prix attractif à découvrir



Au sommaire de cet article

- [Notre sélection de cuvées automnales à des prix accessibles](#)
- [Chignin Bergeron Les Terrasses 2021 – André & Michel Quenard](#)

On commence doucement à rentrer dans l'automne. Ce qui implique un changement notamment en matière d'alimentation : on commence à manger des plats plus riches et aussi à **déguster des vins plus puissants**. Nous vous avons préparé une sélection de **cinq cuvées automnales à prix attractif**, à déguster dès à présent ou à garder quelques temps en cave.

Notre sélection de cuvées automnales à des prix accessibles

La sélection qui va suivre se compose de cinq cuvées proposées à des **prix accessibles** : moins de 20 euros. En somme, ce sont des bons rapports qualité/prix, qui prouvent qu'on peut déguster de jolies cuvées sans se ruiner.

🔪 Chignin Bergeron Les Terrasses 2021 – André & Michel Quenard – Prix 14.90€

Nous débutons avec l'unique vin blanc de cette sélection de cuvées automnales. Il s'agit de la cuvée « **Les Terrasses** » de André & Michel Quenard.

Je n'ai eu de cesse de le répéter : la Savoie regorge de pépites à découvrir, notamment l'AOC

Chignin-Bergeron.



Cet assemblage 100% Roussanne, provenant de vignes de 40 ans d'âge en moyenne élevées sur le terroir exceptionnel du **coteau de Toméry**. Les vignes sont cultivées sur les terrasses du coteau, situé entre 350 m à 420 m d'altitude.

Cela a donné naissance à un **vin blanc de gastronomie** qui pourra accompagner des mets fins et raffinés.

Notes de dégustation :

- 🍷 **CEIL** : robe jaune pâle brillante et limpide
- 🍷 **Nez** : bouquet expressif sur des fruits exotiques, fleurs, arômes d'abricot, mangue, lilas, acacia et de fruits secs
- 🍷 **Bouche** : attaque franche, volumineuse, fraîche et minérale. Arômes fruités, finale persistante sur des notes citronnées
- 🍷 **Accompagnement** : mets de fêtes tel un foie gras poêlé, homard, langoustines. Ou du poisson comme l'omble chevalier.
- 🍷 **Service** : 8-10° – À boire dans les deux ans.