



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Domaine André et Michel Quénard - Chignin - Jacquère

Appellation : Chignin AOP

Cépage : le Jacquère

Région : Savoie

Vinification : Maîtrise des températures avant et pendant la fermentation. Techniques de stabilisation par le froid. Elevage sur lies et mise en bouteilles successives au cours de l'année qui suit la récolte.

Garde : 2 ans

Dégustation : Le CHIGNIN, issu du cépage typiquement savoyard le Jacquère, est un vin blanc sec, gouleyant, légèrement perlant, à la robe jaune pâle et brillante alliant des saveurs de fruits exotiques et des parfums de fleurs blanches.

Accords : Servi à 8-10°, c'est l'apéritif des savoyards. Il accompagne les fruits de mer, coquillage, asperges, la friture de nos lacs, la raclette et notre traditionnelle fondue

Producteur : Les Quénard n'ont pas choisi la facilité : ils cultivent sur les fortes pentes des coteaux de Torméry leurs vignes, plantées à une densité élevée de 9 000 pieds à l'hectare en terrasses. Exposées plein sud, celles-ci reçoivent un maximum de soleil, à 300 mètres d'altitude. Avec Guillaume et Romain Quénard, la nouvelle génération est désormais à l'œuvre au domaine.

1-3 avenue Laennec 93380 Pierrefitte/Seine
Tél : 01.48.26.62.10 - Fax : 01.48.26.26.10
www.chais-saint-laurent.com - contact@chais-saint-laurent.com