



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Domaine André et Michel Quénard - Gamay - Chignin

Appellation : Chignin AOP

Cépage : Gamay

Région : Savoie

Vinification : Les raisins sont ramassés manuellement et triés à la vigne avant d'être conduits au chai. Puis la récolte est transportée sur des tapis à bandes afin d'éviter la détérioration des baies. Macération de 8 à 10 jours en moyenne. Fermentation en cuves inox avec chapeau retenu par des claies. Clarification naturelle. Mise en bouteilles successives au cours de l'année qui suit la récolte et au plus tard septembre.

Garde : 2 à 5 ans

Dégustation : Le Gamay est un vin bien charpenté, à robe brillante de couleur rubis à rouge profond. Ses arômes fruités et persistants rappellent la fraise et la framboise. Avec le temps, il peut évoluer vers des notes animales

Accords : Vin à consommer jeune et à boire un peu frais (13°C). Il accompagne très bien les charcuteries, les volailles, viandes blanches grillées (barbecue), salades ...

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