



Les Chais Saint Laurent
Vin & Champagne depuis 1965

Spécialiste auprès des professionnels de la restauration et des cavistes



Domaine André et Michel Quénard - Les Roches Blanches - Chignin-Bergeron

Appellation : Chignin- Bergeron AOP

Cépage : Roussanne

Région : Savoie

Vinification : Contrôle des températures en fermentation. Longue fermentation alcoolique non suivie d'une fermentation malolactique systématique (ou éventuellement assemblage). Elevage en cuve inox 8 mois environ. Une 1ère mise en bouteille est généralement effectuée au début du printemps

Garde : 3 à 5 ans

Dégustation : Robe brillante, jaune pâle. Le nez est puissant et complexe mêlant des parfums de fruits exotiques et d'abricot. La bouche est ample, et tout en finesse, dévoilant les mêmes arômes que ceux perçus au nez. La finale est d'une belle longueur et équilibrée.

Accords : Vin d'apéritif ou de festin, le Chignin Bergeron s'apprécie à tout moment. Servi à 12°, il accompagne merveilleusement viandes en crème, tous les poissons en particulier ceux des lacs alpins, sans oublier les mets de fêtes tel foie gras poêlé, langoustines et bien sûr le homard.

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