

## *Chignin Bergeron*

### *Vignoble :*

- Appellation : Chignin-Bergeron
- Cépage : Roussanne
- Composition du sol : marno-calcaire caillouteux
- Climat : continental-montagnard, à influences océanique et méditerranéenne.
- Méthode de taille : Guyot
- Age des vignes : De 10 ans à plus de 100 ans suivant les parcelles
- Densité de plantation : 7500 pieds/hectare
- Rendement/hectare : 35Hl/ha
- Méthode de culture en Agriculture Biologique et Biodynamique certifiée.
- Surface : 2.5 Ha



### *En cave :*

- Vinification : Pressurage doux durant 3 heures.
- Fermentation : En cuve, fermentation malolactique effectuée.
- Élevage : Sur lie fine pendant 12 mois en cuve et fut.

### *Vin :*

- Dégustation : Ce vin a une jolie couleur jaune avec un nez très fruité de type Pêche-abricot suivi de notes de figue, de coing et de violette.
- Garde potentielle : Plus de 10 ans
- Accords mets/vins : Ce vin s'accommode très bien sur un poisson en sauce de nos lacs et après quelques années il accompagne à merveille un foie gras et un Beaufort d'alpage.
- Température de service : Ne pas servir trop frais, l'idéal est vers les 12 °C.

### *Données :*

- Alcool : 12.5°
- Sucre résiduel : <1,00 g/l
- Contenance : 0.75L
- Certification Bio par Ecocert

