

Chignin

Vignoble :

- Appellation : Vin de Savoie Chignin
- Cépage : Jacquère
- Composition du sol : Marno calcaire
- Climat : Continental-montagnard, à influences océanique et méditerranéenne.
- Méthode de taille : Guyot simple
- Age des vignes : De 5 à 60 ans
- Densité de plantation : 7500 pieds/hectares
- Rendement/hectare : 40 Hl/ha
- Méthode de culture en Agriculture biologique et biodynamique certifiés.
- Surface : 6 Ha



En cave :

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

Vin :

- Dégustation : Ce vin a des arômes légers d'aubépine et de noisette qui le rendent très agréable.
- Garde potentielle : 5 ans
- Accords mets et vins : Ce vin se déguste très bien à l'apéritif, sur une entrée, un poisson grillé ou des asperges.
- Température de service : 8 à 10°C.

Données :

- Alcool : 11°
- Sucre résiduel : <1,00 g/l
- Contenance : 0.75 L
- Certification Bio/Biodynamie par Ecocert

