

VIN DE SAVOIE

Chignin BERGERON "Le Grand BLANC" 2013

ENCEPAGEMENT : 100% Roussanne

TERROIR: Éboulis argilo calcaires et pierreux

TAILLE: cordon de Royat avec 3 coursons de 2 yeux maximum

RENDEMENT DU DOMAINE: 50hl/ha

RENDEMENT DE LA CUVÉE: 45 hl/ha

VINIFICATION: vendanges manuelles issues d'une 2ème trie à la vigne.
Pressurage doux et long des grappes entières. fermentation naturelle sans intrant (levures ou SO2) , à basse température pendant 6 à 8 semaines.
Malo faite. Sulfitage à la mise en bouteille;

ELEVAGE: En cuve sur fines lies sans bâtonnage. 10% est élevé en barriques puis assemblé

ACCORDS METS/VINS: Foie gras poêlé, filet de féra, volailles de Bresse, Beaufort d'été

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION: Robe d'un jaune or soutenu. Le nez développe des notes florales surprenantes pour l'appellation. Mais son côté frais, minéral et abricoté signe les Bergerons de belle origine. En bouche, il s'impose avec générosité et rappelle l'onctuosité de l'abricot bien mûr. La finale s'agrémente d'une légère amertume d'amande fraîche et de minéralité.