

VIN DE SAVOIE

Chignin BERGERON « *Garance* »

ENCEPAGEMENT : 100% Roussanne

TERROIR: Éboulis argilo TRES calcaires
et pierreux

TAILLE: gobelets à 3 coursons de 2 yeux,
pieds conduits en échelas

RENDEMENT DU DOMAINE: 50hl/ha
RENDEMENT DE LA CUVE : 20 hl/ha

VINIFICATION: vendanges manuelles pour cette Micro –cuvée parcellaire
Pessurage doux et long des grappes entières. Fermentation naturelle mais
partielle sans intrant(levures ou SO₂) , à basse température pendant 24
semaines. Malo faite. Sulfitage à la mise en bouteille.

ELEVAGE: En barrique sur fines lies avec bâtonnage.

ACCORDS METS/VINS: Foie gras poêlé, figues, tarte pomme-miel ou tout
simplement pour le plaisir

COMMENTAIRE DE DEGUSTATION: Ce miracle de la nature est unique de
part son équilibre, sa structure et la concentration extrême de ses arômes. Doté
d'une remarquable fraîcheur et minéralité, il est d'une verticalité naturellement
vertigineuse.

SO₂ total seulement 40mg/hl pour 35g de sucres résiduels