

**AOP Savoie blanc CRU**

# *Opulent* **CHIGNIN BERGERON**

*La générosité grisante d'un cépage confidentiel*



Cépage : Roussane - Vendangé à la main

Terroir : Complexe d'éboulis calcaires-graveleux

Vinification : Égrappage, long pressurage puis fermentation en cuve thermo-régulée

Élevage : Élevé en cuve

Degré : 12,5°

Garde : À consommer dans les 5 ans

La robe : Couleur intense à la teinte dorée à reflet vert

Le nez : Capiteux avec un fruit miellé, mêlant des notes balsamiques : café, caramel, figue séchée et pot pourri

La bouche : Douce, arômes pain d'épices et pâte d'amande, citron et abricot confits

À boire : Servi de 12 à 14°, idéal avec les apéritifs, les poissons de rivière ainsi que les fromages

