

AOP Savoie blanc CRU Chignin Bergeron

Dénivelé 175

*Virtuosité, pentes escarpées,
la recette d'un vin d'exception*



Cépage : Roussanne - Vendangé à la main

Terroir : Alluvions glaciaires et éboulis calcaires

Vinification : Issu de raisins provenant d'une parcelle unique, fermentation en fûts

Élevage : Élevé en fûts de 2 à 3 vins sur lies durant 9 mois avec de nombreux bâtonnages

Degré : 12,5°

Garde : À consommer dans les 5 ans

La robe : Ambrée et intense

Le nez : Épicé, fruits confits, fleuris et miellés

La bouche : Riche et persistante, vanillée, abricot sec et pain d'épices

À boire : Servi de 12 à 14° à l'apéritif et avec les mets les plus raffinés

