

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	Complexe d'éboulis calcaires graveleux
Vinification	Parcelle Fermentation en fûts
Élevage	Élevé en fûts de 2 à 3 vins sur lies pendant 10 mois avec de nombreux bâtonnages
Degré	13,5°
Profil	Vin blanc structuré aux arômes complexes et enrichis par le bois
Accords	À l'apéritif En accord avec des mets raffinés
Service	12 à 14°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	Les épices du bois plus marquées sur la jeunesse s'épanouissent avec le temps en une riche palette aromatique : fruits, caramel, minéralité...

2020

Profil de finesse : fruits, miel, caramel, vanille, minéralité
sur une structure élégante

2018

Profil chaleureux et ouvert sur des fruits caramélisés