

AOP Savoie blanc - Cru Chignin Bergeron

Opulent

« La générosité grisante
d'un cépage confidentiel »



Cépage	Roussanne - Vendangé à la main
Terroir	Complexe d'éboulis calcaires graveleux
Vinification	Fermentation en cuve thermo-régulée
Élevage	Élevé en cuve pendant 8 mois
Degré	13°
Profil	Vin blanc ample et gourmand, sur le fruit, plutôt franc et direct
Accords	Idéal à l'apéritif Accompagnement des poissons de rivière en sauce
Service	12 à 14°C
Garde	À consommer dans les 10 ans
Évolution	Une fine amertume finale sur la jeunesse. Avec le temps, le riche bouquet reste frais sur une longueur suave.

2022

Millésime très solaire :
fruits bien mûrs (abricots) légèrement confits

2021

Millésime plus tendu
qui offre de jolies notes de fruits exotiques et de sureau

2020

Notes bien gourmandes de la Roussanne
sur une très belle longueur