

AOP Savoie blanc - Cru Chignin Bergeron

Opulent

« La générosité grisante
d'une appellation confidentielle »



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.

2023

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

2021

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