

AOP Savoie blanc - Cru Chignin Bergeron

# Dénivelé 175

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



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