

AOP Savoie blanc - Cru Chignin Bergeron

Opulent

« La générosité grisante
d'une appellation confidentielle »



<i>Cépage</i>	Roussanne - Vendangé à la main
<i>Terroir</i>	Complexe d'éboulis calcaires graveleux
<i>Vinification</i>	Fermentation en cuve thermo-régulée
<i>Élevage</i>	Élevé en cuve pendant 8 mois
<i>Degré</i>	13°
<i>Profil</i>	Vin blanc ample et gourmand, sur le fruit, plutôt franc et direct
<i>Accords</i>	Idéal à l'apéritif Accompagnement des poissons de rivière
<i>Service</i>	12 à 14°C
<i>Garde</i>	À consommer dans les 5 à 8 ans
<i>Évolution</i>	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