

Domaine AS et JF Quénard Savoie Chignin  
Bergeron "Au Pied des Tours" (roussanne)  
blanc sec 2022

Prix du produit :

**24,00 €**

---



**caractéristiques du produit :**

Région: SAVOIE

Vigneron(ne): Famille QUENARD (Savoie)

Millésime: 2022

Appellation: Vin de Savoie

Couleur: blanc sec

Catégorie de prix unitaire: 21-30 €

Format: 75cl

Mode de culture: agriculture raisonnée

Cuvée: Au pied des tours

RVF: 90/100

Cépage dominant: roussanne

**Description du produit :**

**PRÉSENTATION DU DOMAINE J.F. QUENARD  
+ TOUTES SES AUTRES CUVEES EN STOCK**

Comentaires sur ce :

Domaine JF Quénard Chignin Bergeron "Au Pied des Tours" (roussanne) blanc sec 2022

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2025** (août 2024) : **90/100**. *Au Pied des Tours... montre un profil plus équilibré, mais aussi moins intense.*

**Guide RVF des Meilleurs Vins de France 2024** (août 2023) : **89/100**. *"Les bergerons 2022 se sont ouverts en quelques mois. AU pied des Tours plus miellé et intense (que Les Berroux), un peu plus porté par l'amertume de l'amande."*

**Fiche technique rédigée par le domaine :**

Ce terroir est marqué à chaque millésime par des notes fumées de silex frotté et de fruits confits.

L'ampleur en attaque et la longueur en rétro olfaction font de cette cuvée, un vin de garde.

**Cépage** : Roussanne ou Bergeron

---

**Age moyen des vignes** : 40 ans

**Surface de production** : 2 ha

**Vendanges** : manuelles

**Vinification** : Récoltée à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). La vinification se fait en cuve Inox, l'importance pour nous est de mettre en valeur le terroir de cette parcelle. La FML s'ensuit. L'élevage (9 à 12 mois) sur lie de fermentation est accompagné de quelques bâtonnages.

**Vieillessement** : 5 à 10 ans.

**Dégustation & Accords** :

Il accompagne des fromages à pâte dure, des viandes à chair blanche ainsi que des poissons en sauce.

On peut l'associer à un poulet aux morilles avec un millésime ayant déjà quelques années.

**Description brève du produit** :

**90/100 RVF**. Une cuvée de prestige issue d'une petite parcelle (2 ha) hyper qualitative de vieilles roussannes (on dit "bergeron" localement, d'où l'appellation Chignin-Bergeron) à garder 5 à 10 ans...