

# Chignin Bergeron

## "Harmonie" AOP SAVOIE BLANC

### Cépage

100% Roussanne

### Terroir

Nos vignes de Chignin -Bergeron sont situés au coeur de la Combe de Savoie entre Chambéry et Albertville, à l'abri des vents du Nord sur les coteaux de Montmélian et Francin.

Le vignoble est composé de jeunes et de vieilles vignes .  
Sol argilo-calcaire d'éboulis pierreux, coteaux pentus de 30% à 50%, plein sud ensoleillés.

### Production

18 000 Bouteilles

### Vinification

Vendanges manuelles par tris successifs, recherche d'une légère surmaturité.

Pressurage pneumatique le plus doux possible  
Débourbage sévère

Fermentation alcoolique en cuve inox thermo-régulées à basse température environ 15°C pendant trois semaines.

Fermentation malolactique non souhaitée pour garder un équilibre et une fraîcheur en sucre acidité et alcool.

### Dégustation

Oeil : Or intense à reflet cuivre.

Nez : Raffiné à l'expression élégante et discrète : acacia, noyau de pêche, fruits et abricots, cardamome et réglisse.

Bouche : Ample, chaleureuse et suave.

### Conseil de dégustation

Le compagnon par excellence des poissons et viandes blanches, parfait avec les desserts légers comme les mousses aux fruits.

Se boit également très bien à l'apéritif tout simplement.

A boire dès aujourd'hui entre 10°C et 12°C, il mérite qu'on lui laisse le temps de s'épanouir.

### Garde

A boire dans les 5 ans.

