

# Chignin Bergeron

«Les Divolettes» 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

45 000 Bouteilles

## Vinification

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

Pressurage pneumatique direct

Débourbage sévère

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

## Dégustation

Oeil : Couleur soutenue or à reflet cuivre.

Nez : Capiteux épicé et confit, fruit confit, abricot et figue, paprika et craie

Bouche : Chaleureuse et suave, rafraichie par une minéralité opportune.

## 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.

