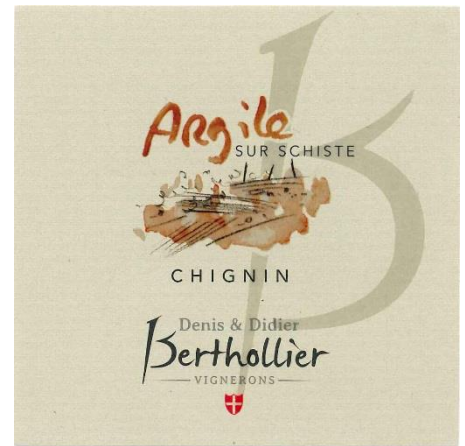




Chignin – Argile sur Schiste

AOP Vin de Savoie
Appellation Vin de Savoie Protégée
Mis en bouteille à la propriété



*La Cuvée **Chignin Argile sur Schiste** doit son caractère au sol qui la nourrit : tout d'abord, en surface, un sol argileux qui apporte des notes de fruits jaunes bien mûrs, et en sous-sol, une structure schisteuse qui offre une touche minérale : un parfait équilibre entre chair de fruit et minéralité.*

Cépage 100% Jacquère, origine savoyarde.
Terroir Cuvée issue de parcelles spécifiques plantées sur un sol composé en 1ère couche d'argile et en 2ème couche de schiste. Coteaux exposés sud, sud ouest.

Viticulture 9000 pieds/ha. L'âge moyen des vignes est de 50 ans.
Depuis 15 ans nous avons réduit les intrants de 20% et supprimés les anti-pourritures, acaricides et insecticides. Aucun désherbant chimique depuis 2010. Nous nous appliquons à obtenir des raisins sains par une conduite raisonnée de notre vignoble et recherchons une maturité optimale avant récolte.
Entretien du sol par griffage et fauchage. Très faible apport d'engrais organo-minéral biologique. Respect de l'équilibre des sols et de la plante. Ebourgeonnage, palissage pour optimiser la maturation des raisins. Respect des phases lunaires pour les travaux « majeurs » à la vigne (taille, écimage, traitement).

Récolte entre le 25 septembre et le 10 octobre à maturité pelliculaire. Récolte manuelle en palox de 350Kg. Rendement : 45 à 55 hl/ha suivant les conditions climatiques.

Vinification Pressurage en grappe entière. Débourageage au froid sans enzymage. Départ en fermentation par les levures des raisins. Soutirage sur fines lies ; bâtonnage durant 3 mois. Taux de sulfites total à la mise en bouteille inférieur à 70mg/l. Mise en bouteille en septembre (12 mois en cuve). Respect des phases lunaires pour les soutirages et la mise en bouteille.

Dégustation Le nez offre une expression à l'évolution subtile où le fruit compoté est accompagné par des notes fleuries et briochées : pierre à fusil, civette, biscuit, coing et amande, verveine-citronnelle. La bouche fraîche et légère est conduite par une minéralité ciselée.

Accords gastro. Apéritif, sushi, poissons d'eau douce et de mer, poissons fumés, fruits de mer....

