



Chignin Argile sur Schiste

AOC Vin de Savoie

En conversion en AB

*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 Parcelles spécifiques plantées sur un sol composé en 1ère couche d'argile et en 2ème couche de schistes. Coteaux exposés sud, sud-ouest.

Viticulture Vignes de plus d'un siècle. Ce cépage est en conversion en agriculture biologique depuis 2018. **2021 sera le premier millésime de cette cuvée à avoir la certification AB** (disponible septembre 2022). Entretien du sol par griffage et fauchage. Ebourgeonnage, palissage pour optimiser la maturation des raisins. Respect des phases lunaires pour les travaux majeurs à la vigne (taille, écimage, ...).

Récolte entre le 25 septembre et le 10 octobre, manuelle en caisses de 300 Kg pour limiter l'écrasement. Rendement : 30 hl/ha

Vinification Pressurage en grappes entières. Départ en fermentation par les levures des raisins. Taux de sulfites total à la mise en bouteille inférieur à 40 mg/l. Mise en bouteille en septembre après un élevage de 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 mets-vin Apéritif, sushi, poissons d'eau douce et de mer, poissons fumés, fruits de mer, choucroute, saucisses blanches, plats au fromage fondu (raclette, tartiflette...).