

# Chignin

## Domaine Plantin



Cépage : Jacquère

Domaine : Domaine Plantin

TAV : 13 % vol

Appellation : AOC Chignin

Température de service : 8 °C

Garde : 3 ans

Chignin Vieille vigne du domaine Plantin sur les hauteurs de Tormery, cette jacquère pousse sur de splendides terroirs argilo-calcaires. Très rond, fruité, il sera parfait pour vos apéritifs et plateaux de fruits de mer.

# Mondeuse

PRODUIT FABRIQUÉ PAR DOMAINE PLANTIN

**Origine :** Savoie

**Contenance :** 75 cl

**Appellation :** Vins de Savoie contrôlés

**Cépage :** Mondeuse

**Terroir :** Sol argilo-calcaire exposé sud et sud-ouest

**Culture :** Manuelles (Effeuilage et vendange en vert)

**Garde :** De 2 à 10 ans



## CULTURE :

Nous réalisons un ébourgeonnage au printemps, et effectuons un effeuillage et des vendanges en vert manuelles afin d'augmenter les qualités du vin.

## VIGNIFICATION :

Les grappes de raisin entières sont encuvées et subissent une macération avec fermentation durant 15 jours à 3 semaines. Tout au long du processus, nous effectuons un pigeage journalier, suivi d'un remontage afin d'extraire la couleur et la structure du vin.

## DEGUSTATION :

D'une robe rouge pourpre, il développe des arômes de mûres, cassis, framboise et d'épices.

Bouche structuré tannique avec des notes d'âpreté, c'est un vin de caractère qui s'affine après quelques années de vieillissement (3 à 10 ans).

Accompagnement : Il est à servir à 16°C, il accompagne à merveille les viandes rouges et les gibiers, et bien sûr nos fromages de Savoie.

# CHIGNIN BERGERON – DOMAINE PLANTIN



**Cépage :** Roussanne

**Terroir :** Sol argilo-calcaire.

Exposition sud, sud-est, dans les éboulis de “La Savoyarde”, sur le coteau de Tormery.

**Culture :** Afin d’augmenter les qualités du vin, nous effectuons un effeuillage et des vendanges en vert manuelles 3 semaines avant la récolte.

Pour optimiser davantage la maturité du raisin, nous éclaircissons les vignes au printemps, nous effectuons un ébourgeonnage, procédé qui consiste à enlever manuellement les bourgeons excessifs.

Les vendanges se font exclusivement de façon manuelle afin de trier les grappes les plus mûres, voir sur mûres (pourriture noble).

Vinification : Une fois pressé, le jus est stocké en cuve de débourage (décantation), puis soutiré en cuve de fermentation, où celui-ci sera régulé par circuit d’eau froide pour optimiser au mieux les arômes et le fruit du vin.

Les vins, ainsi fermentés, sont ensuite élevés sur fine lies pendant 6 à 12 mois. La mise en bouteille est réalisée par nos soins au domaine.

**Dégustation :** De couleur doré, au nez fruit mûr et confit aux arômes d’abricot, figue, miel, mangue. Bouche ample et chaleureuse, riche et puissante.

**Accompagnement :** Il est à servir à 12 °C, avec une légère aération. Il est très apprécié avec des poissons en sauce, les viandes blanches à la crème, ainsi qu’avec le foie gras.

**Garde :** 2 à 6 ans.