



# DOMAINE JEAN VULLIEN & FILS – Chignin Bergeron « Les Divolettes » 2019 FRANCE, SAVOIE



## SPÉCIFICATIONS

### CODE SAQ

IP14655091

### PAYS

France – Savoie

### FORMAT

750

### MILLÉSIME

2019

### APPELLATION

AOP Savoie Blanc

### CÉPAGE

100% Roussane

### ALCOOL

14,44

### DISTRIBUTION

Importations Privées

### TYPE DE PRODUIT

Vin Blanc

## VIGNOBLE

### LIEU, NOM

Au cœur de la Combe de Savoie, entre Chambéry et Albertville

### ALTITUDE

300 mètres d'altitude

### ÂGE MOYEN DES VIGNES

Le vignoble est composé de jeunes et de vieilles vignes.

### SUPERFICIE DU DOMAINE

9 hectares

### TYPE DE SOL

Sol argilo-calcaire d'éboulis pierreux

## TECHNIQUE DE PRODUCTION

### RÉCOLTE –

2019, vendanges manuelles par tris successif, recherche d'une légère maturité.

### FERMENTATION ET VIEILLISSEMENT –

Pressurage pneumatique direct. Débourage sévère. Fermentation alcoolique en cuve inox thermorégulées à basse température environ 15 degrés Celsius pendant 3 semaines.

30<sup>25\$</sup>

CARTON  
DE 6 /  
181<sup>5\$</sup>



## DÉGUSTATION

### VISUEL

Couleur soutenue or à reflet cuivre

### OLFACTIF

Capiteux épicé et confit, fruit confit, abricot et figue, paprika et craie.

### GUSTATIF

Chaleureuse et suave, rafraîchie par une minéralité opportune.

### ACCOMPAGNEMENT

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.

### TEMPÉRATURE

Entre 10 et 12 degrés Celsius

### TEMPS DE GARDE

À boire dès aujourd'hui, il mérite qu'on lui laisse le temps de s'épanouir.

### ACCOMPAGNE

Apéro, Viandes Blanches, Poissons, Desserts

## AUTRES INFORMATIONS

### TAUX DE SUCRE RÉSIDUEL

2,2g/l

### TEMPÉRATURE DE SERVICE

Entre 10 et 12 degrés Celsius