

AOP Savoie blanc - Cru Chignin Bergeron

# Opulent

« La générosité grisante  
d'un cépage confidentiel »



<b>Cépage</b>	Roussanne - Vendangé à la main
<b>Terroir</b>	Complexe d'éboulis calcaires graveleux
<b>Vinification</b>	Fermentation en cuve thermo-régulée
<b>Élevage</b>	Élevé en cuve pendant 8 mois
<b>Degré</b>	13°
<b>Profil</b>	Vin blanc ample et gourmand, sur le fruit, plutôt franc et direct
<b>Accords</b>	Idéal à l'apéritif Accompagnement des poissons de rivière en sauce
<b>Service</b>	12 à 14°C
<b>Garde</b>	À consommer dans les 10 ans
<b>Évolution</b>	Une fine amertume finale sur la jeunesse. Avec le temps, le riche bouquet reste frais sur une longueur suave.

**2023**

Millésime très solaire :  
fruits bien mûrs (abricots) légèrement confits

**2021**

Millésime plus tendu  
qui offre de jolies notes de fruits exotiques et de sureau

**2020**

Notes bien gourmandes de la Roussanne  
sur une très belle longueur