



**SAVOIE CHIGNIN BERGERON 2024
ROUSSANNE " CUVÉE GASTRONOMIE
" D. JEAN PERRIER ET FILS**

Pays : France
Région : Savoie
Sous région :
Cépage(s) : Roussanne 100%

Note de dégustation :

Vin de couleur jaune citron intense et brillante. Le nez est bien parfumé, il présente des notes florales et de fruits jaunes tels la pêche et l'abricot. En bouche, c'est un vin charnu, puissant, ample et gras mais qui a su garder une excellente fraîcheur en finale.



Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 4 ans dans une bonne cave
Suggestion(s) gastronomique :



Des plats parfumés voire exotiques, de crustacés et poissons. Wok de scampis au curry vert, brochettes de poissons marinées,...

Commentaires du sommelier :

La spécialité du village de Chignin en Savoie est la culture du cépage Roussanne, localement renommé Bergeron car ce vin présente souvent un arôme d'abricot caractéristique.
Il n'est pas sans rappeler le cépage Viognier de la vallée du Rhône voisine.
Une vraie découverte !



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

