

Chignin-Bergeron 2025

DOMEIN

Domaine Saint-Germain ligt in Saint-Pierre-d'Albigny, in de Franse Alpenregio Savoie. Het domein werkt met inheemse druivenrassen zoals jacquère en altesse, afkomstig van steile, kalkrijke hellingen die zorgen voor elegante, minerale wijnen. Dankzij het koele klimaat behouden de wijnen hun frisheid en spanning. In de kelder kiest men bewust voor een pure, ingetogen stijl, met minimale interventie en een duidelijke focus op terroir. Het domein werkt gecertificeerd biologisch, wat resulteert in een gamma van zuivere, karaktervolle bergwijnen met een uitgesproken regionale identiteit en een prettige doordrinkbaarheid.

KLEUR, GEUR EN SMAAK

Dit is een van de monocépages (wijnen van één druivenras) van Saint-Germain, gemaakt van 100% Roussanne, afkomstig van het perceel Les Crays in de gemeente Chignin (een naam die verwijst naar de aanwezigheid van mergel in de bodem). De vinificatie verloopt zonder toevoeging van zwavel, gevolgd door rijping in tank om de puurheid en frisheid van de wijn te behouden. In het glas goudgeel, met een expressieve neus van abrikoos, roos en gekonfijte sinaasappel. De combinatie van rijp fruit en een frisse, sappige structuur maakt dit tot een volle, verfijnde en levendige wijn. Bewaarpotentieel: tot circa 3 jaar.

DRUIVENRAS

Roussanne

GASTRONOMIE

Deze wijn kan wat rijkdom aan, maar blijft het mooist in balans met gerechten die frisheid behouden: gegrilde dorade, zeebaars of zalm met een kruidige of citrusachtige dressing. Coquilles of kreeft (kort gebakken, niet te zwaar). Kip of kalkoen met een romige saus, kalfsvlees (blanquette de veau). Zachte en halfharde kazen uit de Alpenregio, zoals Reblochon of Tomme de Savoie, zijn een natuurlijke match.



BEWAARTERMIJN 2026-2029

LAND Frankrijk

STREEK Savoie

OOGSTJAAR 2025

INHOUD 0.75 L

DOMEIN Domaine Saint Germain

ALCOHOL 13,5%

SMAAKPROFIEL -