

Le descriptif de l'ensemble des vins de la propriété est consultable sur  
notre site internet : <https://vins-bertrand-quenard.fr>

Bon de Commande	Bouteille 75 cl			Carton 6 Bouteilles 75 cl <b>Opération 4 + 2(gratuites)</b>		
	Qtté Blle	PrixTTC	Total	Qtté Carton	Prix TTC	Total
Chignin <i>Jacquère 2020</i>		7 €			<del>42€</del> <b>28 €</b>	
Roussette de Savoie "Petite Lucile" <i>Altesse 2020</i>		8,50 €			<del>51€</del> <b>34 €</b>	
Roussette de Savoie Cru Monterminod <i>Altesse 2019</i>		12,50 €			<del>75€</del> <b>50 €</b>	
Chignin Bergeron <i>Roussanne 2019</i>		13,50 €			<del>81€</del> <b>54 €</b>	
Mondeuse "Axelle" <i>2019</i>		10 €			<del>60€</del> <b>40 €</b>	
Mondeuse "Quercia" <i>Fût de Chêne 2016</i>		24 €			<del>144€</del> <b>96 €</b>	
	<b>Total</b>			<b>Total</b>		

### Coordonnées client :

Merci d'écrire en MAJUSCULES

Nom Prénom : .....

Adresse : .....

Tel : .....

Mail : .....

Mode de règlement\* : .....

CB     Chèque     Espèce     Virement

Validation de la commande par **lu et approuvé**

accompagnée de la **signature** :

\*carte bleu, virement bancaire à condition de valider le bon de commande. Toute validation de commande implique le paiement à la commande.

IBAN : FR76 1680 7001 8936 1893 1121 697 – CCBPFRPPGRE – QUENARD B .

### Mode de réception de commande :

Retrait gratuit le 8 Mai à Voreppe

Livraison sous conditions\*

Personne à contacter : .....

Adresse de livraison : .....

Code Postal : .....

Ville : .....

Tel : .....

Mail : .....

\* Expédition sur devis en France Métropolitaine par Colissimo. Franco de port pour toute commande >150€ TTC

**Du savoir faire :**

Petit domaine situé au cœur du vignoble des coteaux de Chignin sur les contreforts du massif des Bauges. Tradition, valeur, et travail cultural permettent de tirer le meilleur des différents cépages de l'exploitation. Terroirs composés de calcaire, d'éboulis, de galets ronds et de soleil, sur des pentes escarpées ... Expression du caractère particulier des vins alpins de Savoie... et de son vigneron

### Chignin

**Cépage : 100% Jacquère**

*AOP Savoie (blanc)*

Une robe jaune pâle cristalline, un nez discret aux senteurs d'agrumes et de fleurs blanches, légèrement exotique, une bouche entre vivacité et minéralité.

**Conseils culinaires :** convient à l'apéritif, sur des plats typiques savoyards ou des fruits de mer.

### Altesse

**Cépage : 100% Altesse**

*AOP Roussette de Savoie (blanc)*

Une robe jaune dorée, des arômes de miel et de pommes confites côtoient des notes florales avec une pointe mentholée. Une bonne amplitude en bouche, une souplesse relevée par une pointe de vivacité en fin de bouche

**Conseils culinaires :** à déguster sur une viande blanche sur fond de crème, du poisson ou avec un Beaufort...

### Monterminod

**Cépage : 100% Altesse**

*AOP Roussette de Savoie (blanc)*

Une robe jaune paille, brillante, un nez complexe, brioché alliant des notes florales et de fruits à chaire blanche. La bouche mielleuse est riche, équilibrée, entre douceur et minéralité, avec une finale amande.

**Conseils culinaires :** pour accompagner une volaille, un poisson de lac, des saint jacques ou du fromage frais



### Chignin Bergeron

**Cépage : 100% Roussanne**

*AOP Chignin Bergeron (blanc)*

Une robe jaune paille, un nez fruité intense, rehaussé de parfum de fleurs blanches ou même de badiane. Une bouche très ample, fruitée avec une finale aux arômes de noisette.

**Conseils culinaires :** à déguster avec du foie gras poêlé ou simplement à l'apéritif.



### XIII

**Cépage : 100% Roussanne**

*VDF Roussanne (blanc)*

*vendange surmaturée*

Une robe jaune dorée, un nez intense, légèrement compotée, aux arômes de coing. Une bouche mêlant sucrosité et minéralité.

**Conseils culinaires :** à déguster avec des toast de foie gras, un dessert légèrement acidulé



### Mondeuse

**Cépage : 100% Mondeuse**

*AOP Savoie (rouge)*

Une robe rouge grenat, arômes de violette, de mûre et de cassis avec des notes de réglisses, d'épices et de caramel. L'attaque se fait en douceur sur le fruit sans trop d'acidité.

**Conseils culinaires :** pour accompagner un gibier à plumes, des salaisons savoyardes, du fromage ou un barbecue, ou encore avec du chocolat.



### Quercia

**Cépage : 100% Mondeuse**

*AOP Savoie (rouge)*

*Vin en fût de chêne - long élevage*

Une robe rouge grenat, arômes vanillés, toastés, de petits fruits rouges. L'attaque se fait sur un léger boisé sur le fruit, avec des tanins fondus.

**Conseils culinaires :** pour accompagner une viande de bœuf grillée, une viande sur maturée, un vieux fromage.



### Et d'autres cuvées aux goûts si particuliers...

