Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Chignin « Vers les Alpes »

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.
L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Pinot- Noir fait également partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.
Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.
Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

Vinification :

La Jacquère est le cépage qui se cache dernière la dénomination CHIGNIN. Cette Jacquère provient de différentes parcelles, toutes situées sur la commune de Chignin.
Le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes.

La fermentation alcoolique se fait en cuve Inox et en amphore de 1000L. La fermentation malo-lactique n'est pas faite systématiquement ou seulement en partie, ce choix se résonne à la dégustation et suivant le millésime.
Cette cuvée se veut être représentative d'une belle Jacquère de Savoie, légère en alcool fraiche et tendue.

Dégustation & Accords :

Cette Jacquère est explosive au nez, aux arômes de poire Williams et de citron confit. L'attaque est rafraichissante accentuée par une pointe de gaz carbonique et sa tension assure une longueur en bouche.
❄ A boire en pensant à notre région, aux pics Alpins enneigés !! ❄
S'associe parfaitement avec des plats à base de fromage fondu mais aussi sur des crustacés tel que des huîtres.

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com jfquenard Domaine Jean-François QUÉNARD

Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Chignin « Anne de la Biguerne »

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.
L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Pinot- Noir fait également partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.
Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.
Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

Vinification :

La Jacquère est le cépage qui se cache dernière la dénomination CHIGNIN.
« Anne de la Biguerne » est une sélection parcellaire exposée plein Sud près des Tours moyenâgeuses, sur des vignes âgées de 70 ans.
Récoltée à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes.
La fermentation alcoolique et malo-lactique se fait en cuve Inox.
L'objectif de cette cuvée est de mettre en avant le potentiel de la Jacquère, qui peut assurément être un vin de gastronomie.
Les lies sont remisent en suspension pendant l'élevage qui dure 9 mois environ.

Dégustation & Accords :

Léger et frais ce vin révèle quelques notes d'agrumes au nez. Son amplitude en attaque et sa tension en fin de bouche font de lui un vin idéal pour les fruits de mer et les poissons (huîtres, crevettes au lait de coco, cabillaud). Il se mariera aussi avec des fromages à pâte dure tel que le Beaufort, le Conté ou le Gruyère Suisse, aussi bien gratinés en croustade que servis en apéritif.

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com jfquenard Domaine Jean-François QUÉNARD

Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Chignin « La Déroutante »

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.

L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Pinot- Noir fait également partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.

Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.

Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

Vinification :

La Jacquère est le cépage qui se cache dernière la dénomination CHIGNIN. Récoltée à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes et sans ajout de SO_2.

La fermentation alcoolique et malo-lactique se fait en cuve Inox avec un élevage de 6 à 9 mois environ.

Nous travaillons sur toutes nos cuvées de manière précise et minimale avec le SO_2. Pour cette cuvée nous n'avons fait aucun ajout ni à la réception, ni en fin d'élevage et à la mise en bouteilles non plus.

Ce qui fait de ce Chignin « La Déroutante » une cuvée sans sulfite ajouté.

Dégustation & Accords :

Le nez de ce Chignin est riche, caractérisé par des notes de beurre, de brioche, balancé par des arômes de coing ou de mangue bien mûre. La bouche est douce, onctueuse et gourmande avec une fraicheur éclatante en rétro-olfaction qui rappelle que nous dégustons une Jacquère.

Cette cuvée accompagnera vos apéritifs et vos entrées tel que des canapés au saumon. Des plats tel qu'une viande grillée, un homard cuisiné ou des noix de St Jacques.

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com jfquenard Domaine Jean-François QUÉNARD

Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Chignin- Bergeron « Chez Les Béroux »

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.
L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Pinot- Noir fait également partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.
Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.
Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

Vinification :

Ce Bergeron, (cépage aussi appelé Roussanne) provient de notre parcellaire située au pied de la Savoyarde sur des Éboulis calcaires.
L'âge de ces vignes est de 40 ans et plus. Le rendement est de 40Hl/ha, pour garantir une qualité de raisin.
Récolté à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes.
La vinification se fait en cuve Inox, l'importance pour nous est de mettre en valeur le terroir sans influence du contenant. La FML est généralement souhaitée. L'élevage sur lie de fermentation est accompagné de quelques bâtonnages.

Dégustation & Accords :

Ce Bergeron flatte par sa retranscription sans froufrou des caractéristiques du cépage Roussanne. Un nez d'abricot sec charnu se mêle aux notes épicées de pain d'épice. La bouche est intense, ronde et tendre avec une pointe d'amertume constructive.
Cette cuvée, peut accompagner vos apéritifs, un gratin dauphinois ou encore des sushis et dumpling.

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com jfquenard Domaine Jean-François QUÉNARD

Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Chignin-Bergeron « Au pied des Tours »

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.
L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Pinot- Noir fait également partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.
Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.
Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

Vinification :

Ce Bergeron, (cépage aussi appelé Roussanne) provient de notre parcelle située sur la colline des Tours moyenâgeuses de Chignin.
L'âge de ces vignes est de 40 ans et plus. Le rendement est de 40Hl/ha, pour garantir une qualité de raisin.
Récolté à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes.
La vinification se fait en cuve Inox, l'importance pour nous est de mettre en valeur le terroir de cette parcelle. La FML s'ensuit. L'élevage (9 à 12 mois) sur lie de fermentation est accompagné de quelques bâtonnages.

Dégustation & Accords :

Ce terroir est marqué à chaque millésime par des notes fumées de silex frotté et de fruits confits. L'ampleur en attaque et la longueur en rétro olfaction font de cette cuvée, un vin de garde.
Il accompagne des fromages à pâte dure, des viandes à chair blanche ainsi que des poissons en sauce. On peut l'associer à un poulet aux morilles avec un millésime ayant déjà quelques années.

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com jfquenard Domaine Jean-François QUÉNARD

Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Chignin-Bergeron « Comme avant… »

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.
L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Pinot- Noir fait également partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.
Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.
Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

Vinification :

Ce Bergeron, (cépage aussi appelé Roussanne) provient de notre parcelle au pied de la colline des Tours de Chignin.
L'âge de ces vignes est de 40 ans et plus. Le rendement est de 40Hl/ha.
Récolté à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes.
La fermentation alcoolique et malo-lactique se fait en fût de 300L. L'objectif de cette cuvée est d'exploiter le fort potentiel de ce cépage avec un élevage sur lie d'une année en fût prolongé de 6 mois en cuve. Après la mise, les bouteilles sont gardées 1 an en cave. Le vin est donc proposé avec un décalage de millésime de deux années garantissant une belle complexité.

Dégustation & Accords :

La couleur d'un doré intense retranscrit l'élevage prolongé de ce vin. Le nez intense et complexe révèle des arômes tertiaires tel que le caramel chaud, le lait de coco mais aussi des notes épicées et de fleur de tilleul. La bouche est opulente et onctueuse fidèle aux arômes obtenus au nez.
La richesse de ce vin s'accorde très bien avec du foie gras poêlé, un bar au beurre blanc, un magret au miel ou encore un velouté de potiron.

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com jfquenard Domaine Jean-François QUÉNARD

Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Roussette « Anne-Sophie »

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.
L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Pinot- Noir fait égalemet partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.
Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.
Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

Vinification :

Cette Roussette, (cépage aussi appelé Altesse) provient du lieu-dit « les Cailles » situé sur la commune de Chignin.
C'est depuis une vingtaine d'année déjà que nous vinifions ce cépage au fort potentiel. Le rendement est de 45Hl/ha.
Récoltée à la main, le pressurage est direct, le moût est ensuite débourbé à froid (13°C pendant 24h). Nous travaillons en levures indigènes.
La fermentation alcoolique et malo-lactique se fait en fût de chêne Autrichien de la marque Stockinger. La contenance est de 600L. L'objectif de cette cuvée est de dompter l'acidité de ce cépage avec un élevage sur lie d'une année en fût, prolongé de 6 mois en cuve. Après la mise, les bouteilles sont gardées 1 année en cave. Le vin est donc proposé avec un décalage de millésime de deux années garantissant une belle complexité.

Dégustation & Accords :

La richesse du nez liée à l'élevage, laisse paraitre des arômes de brioche et de pâtisserie mais rappelle également la fleur de jasmin et les fruits à chair blanche. En attaque une belle rondeur touche votre palet, par la suite soutenue par une tension permettant une bonne longueur en bouche. La roussette peut aussi bien accompagner un apéritif que des plats en sauce tel que des quenelles de brochet ou des coquilles St Jaques. Des plats épicés promettent aussi une belle association tel que du poulet au curry vert. La cuisine asiatique s'accorde très bien également.

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com jfquenard Domaine Jean-François QUÉNARD

Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Crémant de Savoie « Entre Amis »

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.
L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Pinot- Noir fait également partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.
Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.
Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

Vinification :

Notre Crémant de Savoie se compose de 60% de Jacquère, 20% de Pinot-Noir et 20% de Chardonnay.

La récolte est vendangée à la main dans des caisses percées. En vinification, la fermentation alcoolique et la malo-lactique se fait en cuve inox.

L'élevage sur latte est de 15 mois minimum. On recherche un crémant vineux et tendu, c'est un Brut zéro/ Brut nature.

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com jfquenard Domaine Jean-François QUÉNARD

Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Mondeuse « Terres Rouges »

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.
L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Pinot- Noir fait également partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.
Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.
Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

Le vin et sa vinification :

Ces raisins de Mondeuse proviennent de la commune de Chignin. L'âge des vignes de cette Mondeuse est de 30 ans et plus. Le rendement est de 40Hl/ha.

Le pourcentage de grappes entières varie suivant le millésime 8allant de 20% à 70 %). La durée de macération est de 15 jours environ. La fréquence des remontages et pigeages durant la macération se raisonne à la dégustation. Nous travaillons en levures indigènes et sans ajout de SO2. Il n'est ajouté qu'avant la mise en bouteille.

La vinification de cette cuvée se fait 70% en cuve Inox et 30% en cuve béton. L'élevage s'opère sur lie de fermentation, pendant 9 à 12 mois. A travers cette Mondeuse, nous souhaitons refléter une belle expression de ce cépage.

Dégustation & Accord mets et vin :

Le nez de cette Mondeuse est intense dévoilant des notes de sirop de cassis et myrtille mais aussi des notes florales telle que la violette. En bouche les tanins sont fins et sa fraicheur lui promet une belle persistance
La Mondeuse « Terre Rouge » accompagnera très bien des fromages de Savoie : tomme de Savoie et tous vos apéritifs type « finger food » .

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com jfquenard Domaine Jean-François QUÉNARD

Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Mondeuse « Elisa »

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.
L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Pinot- Noir fait également partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.
Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.
Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

Le vin et sa vinification :

Ces raisins de Mondeuse proviennent de Saint-Jean de la Porte. L'âge des vignes de cette Mondeuse est de 40 ans et plus. Le rendement est de 40Hl/ha, pour garantir une qualité de raisin.

Le pourcentage de grappe entière varie suivant le millésime. La durée de macération est de 15 jours environ. La fréquence des remontages et pigeages durant la macération se raisonne à la dégustation. Nous travaillons en levures indigènes et sans ajout de SO2. Il n'est ajouté qu'avant la mise en bouteille.

L'élevage de cette cuvée se fait en fût de 600L sur lie de fermentation, pendant 10 à 12 mois.

Dégustation & Accord mets et vin :

Le nez est caractérisé par des fruits compotés mêlés aux notes épicées caractéristique de ce cépage. En bouche l'attaque charnue des tanins opulents confirment le potentiel de garde de cette Mondeuse. La Mondeuse « Elisa » accompagnera très bien des fromages de Savoie, vos pierrades ou tartes gratinées mais aussi vos desserts au chocolat : fondant ou truffes.

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com jfquenard Domaine Jean-François QUÉNARD

Domaine Jean-François QUÉNARD

-Vigneron Œnologue-

Persan « Les 2 Jean »

Le Domaine :

Notre domaine familial compte 17 hectares, 80% des vignes se situent sur la commune de Chignin et 20% sur celle de Saint-Jean de la Porte. Les sols sont majoritairement : Argilo-Calcaire, Éboulis Calcaire et Moraine.
L'encépagement est principalement porté sur des cépages autochtones de Savoie à savoir : la Mondeuse, le Persan, la Roussette (Altesse), le Bergeron (Roussanne), la Jacquère. Le Pinot- Noir fait également partie de notre encépagement en plus petite quantité.

La majorité de nos vignes sont en coteaux, certaines d'entre elles peuvent aller jusqu'à 45% de pente. De ce fait tout doit se faire à la main.
Pour le respect du raisin les vendanges sont manuelles.
Le travail en culture biologique est suivi maintenant depuis plusieurs années et la labélisation est en cours avec le Label Ecocert.

Vinification :

Ces raisins de Persan sont récoltés à Saint-Jean de la Porte. Le Persan est un vieux cépage Savoyard aux baies ovoïdes, originaires de Saint-Jean de Maurienne ; nous le cultivons depuis 9 millésimes déjà au domaine. Le rendement est de 40 Hl/ha, il est très sensible au gel et à la grillure de l'été.

Le Persan est en grappe entière. La durée de macération est de 12 jours environ. La fréquence des remontages pendant la macération se raisonne à la dégustation.
Nous travaillons en levures indigènes et sans ajout de SO_2.Il n'est ajouté qu'avant la mise en bouteille. L'élevage de cette cuvée se fait en fûts de 300L, 600L et en œuf béton sur lie de fermentation, pendant 12 mois.

Dégustation & Accords :

Ce cépage atypique est surprenant par son nez fruité et épicé, entre la guimauve et les fleurs de violettes avec une pointe mentholée. Sa fraicheur en bouche assure une belle longueur ainsi qu'un fort potentiel de garde.
Le Persan peut s'associer à un Tajine, un rôti de porc ou avec des plats sucrés/salés tel que le boudin pomme.

44, chemin de la Tour de Montagny – Le Villard- 73 800 CHIGNIN Tél. 04 79 28 08 29 – E-mail : j.francois.quenard@wanadoo.fr

www.jfquenard.com jfquenard Domaine Jean-François QUÉNARD