



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



SAVENNIERES 2018

AOP SAVENNIERES



CÉPAGE : chenin blanc

CULTURE : en conversion biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites cagettes aérées de 15kg.

TERROIR : parcelle de presque 2ha sur un beau terroir au sol drainant de sables éoliens avec schistes verts et grès. Vignes presque centenaires.

VINIFICATION : pressurage lent, débourage de 24 à 48h, fermentations alcoolique et malo-lactique lentes en levure indigène.

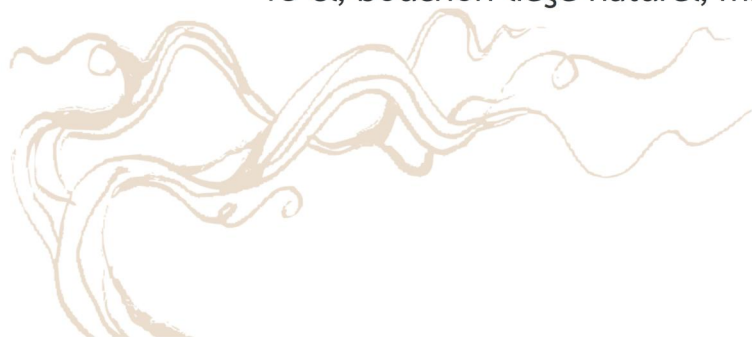
ÉLEVAGE : en barrique pendant 11 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : 8 ans

NOTE DE DÉGUSTATION : robe jaune pale. 1^{er} nez de bois et pierre à fusil. Belle minéralité, bouche ample et onctueuse. Grande longueur. Note d'agrumes un peu confits.

NOTRE ACCORD : langouste, bar en croûte de sel, viande blanche en sauce, chapon ou dinde aux marrons, salade de fruits.

75 cl, bouchon liège naturel, mise en bouteille au domaine.



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ

Lieu-dit Pierre Bise © 49750 Beaulieu-sur-Layon © France

© www.closgalerne.com ©

06 58 50 81 48 © contact@closgalerne.com