

## SAVENNIERES 2019

AOP SAVENNIERES



« Un phare en bord de Loire, incontournable et renommé de l'Anjou »



CÉPAGE : chenin blanc

CULTURE : en conversion biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites caquettes 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<sup>er</sup> nez légèrement boisé 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.

*Prestige, agrumes, poisson, chaleureux*

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](http://www.closgalerne.com) ©

06 58 50 81 48 © [contact@closgalerne.com](mailto:contact@closgalerne.com)