

SAV'OR 2022



CEPAGE : savagnin.

SOL : marnes bleues du lias.

RECOLTE : manuelle, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

RENDEMENT : 35 HL/HA.

VINIFICATION :
Eraflage total, puis encuvage en cuve béton. Macération et fermentation des baies pendant 15 jours en levures indigènes. Légers remontages. Pressurage pneumatique. Fermentation malo lactique puis soutirage.

ELEVAGE : 7 mois en cuve inox.

MISE EN BOUTEILLE : Avril 2023. Vin non filtré, sans sulfites ajoutés. 13%.

C
U
E
I
L
L
E

B
O
N

P
I
N
T
E
B
I
E
N

L
A
N
T
E

B
E
A
U



ROBE : orangée.

NEZ : complexe de rose et d'écorces d'orange.

BOUCHE : l'attaque est mûre mais reste fraîche, puis se dévoile toute la puissance de ce savagnin de macération. La finale est très aromatique sur des notes d'épices fraîches et de fruits exotiques.

ACCORDS METS ET VINS : Riz avec du poisson à chair blanche, risotto.

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT :
2 à 3 ans pour rester sur la fraîcheur et le fruité, et beaucoup plus pour les amateurs de vieux vin.

TEMPERATURE DE SERVICE :
entre 10 à 12°C

