

# SAVAGNIN TYPÉ CUVÉE PIERRE 2018



**CEPAGE** : savagnin.

**SOL** : marnes bleues du lias.

**RECOLTE** : manuelle mi-septembre 2018, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

**RENDEMENT** : 30 HL/HA.

**VINIFICATION** :  
traditionnelle en blanc : pressurage pneumatique ;  
fermentation alcoolique en cuve avec une maîtrise de  
la température. Levures indigènes. Fermentation malo  
lactique.

**ELEVAGE** : 3 ans sous voile en pièces de 228l. .

**MISE EN BOUTEILLE** : juin 2023. 15%vol. Légère filtration  
sur terre de silice.

C  
U  
E  
I  
L  
L  
E  
  
B  
O  
N

P  
I  
N  
T  
E  
B  
I  
E  
N  
  
P  
L  
A  
N  
T  
E  
  
B  
E  
A  
U



**ROBE** : jaune doré.

**NEZ** : complexe et intense de noix, curry,  
pomme verte et épices.

**BOUCHE** : puissante, fraîche, suivie d'une  
belle persistance aromatique.

**ACCORDS METS ET VINS** :  
Comté, Morbier, coq au Vin Jaune,  
fromages, plats cuisinés à la crème,  
champignons ; viandes blanches ; cuisine  
exotique ou épicée ...

**POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT** :  
Aujourd'hui il exprime jeunesse et exubé-  
rance, attendre 5 à 10 ans pour son épa-  
nouissement.

**TEMPERATURE DE SERVICE** : 13 à 15°C

