SAVAGNIN OUILLÉ
36 MOIS 2020

CEPAGE : savagnin.

SOL : marnes bleues du lias.

RECOLTE : manuelle le 15 septembre 2020, 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 en foudre et pièces de 228l.

MISE EN BOUTEILLE : Septembre 2023. Légère filtration sur terre de silice. 14,5%.

C U E I L L E

B O N

P I N T E B I E N

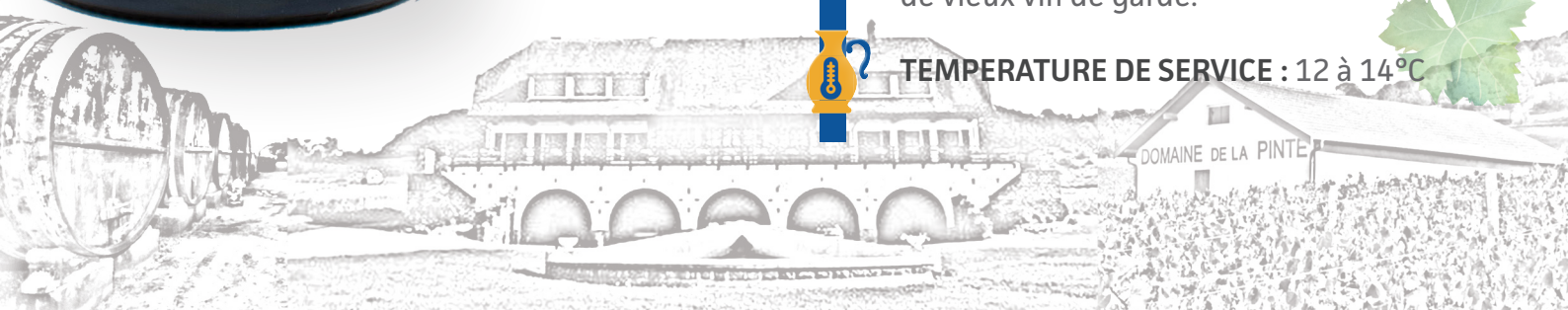
P L A N T E B E A U

ROBE : jaune doré.

NEZ : complexe d'épices fraîches et de fruits blancs mûrs.

BOUCHE : soyeuse, suivie d'une belle persistance aromatique avec une finale acidulée.

ACCORDS METS ET VINS :
Plats cuisinés à la crème, champignons, viandes blanches, cuisine exotique ou épicée (curry, safran…)

POTENTIEL DE VIEILLISSEMENT :
4 à 5 ans pour rester sur la fraîcheur et le fruité, et beaucoup plus pour les amateurs de vieux vin de garde.

TEMPERATURE DE SERVICE : 12 à 14°C