SAVAGNIN TYPÉ CUVÉE PIERRE 2020

CEPAGE : savagnin.

SOL : marnes bleues du lias.

RECOLTE : manuelle le 15 septembre 2020, issue de raisins cultivés en Biodynamie.

RENDEMENT : 40 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 : avril 2025. 15%vol. Légère filtration sur terre de silice.

CUEILLE BON

PINTE BIEN

PLANTE BEAU

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 exubérance, attendre 5 à 10 ans pour son épanouissement.

TEMPERATURE DE SERVICE : 13 à 15°C