

SAVAGNIN OUILLÉ 60 MOIS 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 : 5 ans en foudre de 52 HL.

MISE EN BOUTEILLE : Novembre 2023. Légère filtration sur terre de silice. 15%.

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 : jaune doré.

NEZ : complexe qui dévoile une belle maturité s'exprimant par des arômes d'épices mûres, de fruits blancs ou exotiques.

BOUCHE : soyeuse, suivie d'une belle persistance aromatique avec une finale acidulé et légèrement poivrée apportant fraîcheur et équilibre.

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.

TEMPÉRATURE DE SERVICE : 12 à 14°C.

