



NOM DU VIN : ARENA
SUPERFICIE DE LA PARCELLE: 0.44HA
SITUATION GEOGRAPHIQUE : SAVENNIERES - CLOS DU GRAND BEAUPREAU
APPELLATION : AOC SAVENNIERES
COULEUR : BLANC
SOL : SABLES EOLIENS SUR SCHISTES.
CEPAGE : Chenin
AGE MOYEN DE LA VIGNE: 9 ANS
DENSITE : 5500 PIEDS/HA
CONDUITE DE LA VIGNE: BIOLOGIQUE
TAILLE: GUYOT DOUBLE
VENDANGES : manuelles avec tris
MILLESIME : 2012
VENDANGE LE 10 OCTOBRE 2012
VINIFICATION: Pressée lente et fermentation spontanées en fûts
FERMENTATION malo-lactique spontanée en fûts
ELEVAGE EN FUTS DE 2 VINS pendant 11 mois
RENDEMENT: 30HL/H
SO2: 28mg/L
SUCRES RESIDUELS: 2gr/L
ALCOOL ACQUIS: 13%vol

NOTE DE DEGUSTATION: Vin gras, typiquement Savennières avec sa saveur légèrement amère, minéral et tendu aux arômes d'acacia, fruités et épicés.

A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance, Apéritif, Ris de veau, côte de veau, poularde, bar grillé, fromages à pâtes cuites, à croûtes lavées et à croûtes fleuries etc..

DUREE DE CONSERVATION: 10 ANS ET +