

AOC SAVENNIERES

Savennières, appellation discrète de 150 H affiche une distinction qui la range parmi les plus grands vins de France. Le terroir est fait de sables éoliens sur schiste d'où le nom de la cuvée Arena.

Cuvée : Arena

Millésime 2007

Cépage : Chenin

Vigne plantée en 2002

Superficie 45 ares

Vendanges manuelles avec tris

Pressée lente

Fermentations alcoolique, malolactique et élevage 12 mois en Fûts

Degré alcoolique acquis: 13%vol

Sucres résiduels : 2.7g/L

Acidité totale :3.3g/L

Soufre total : 40mg/L

Délai de garde : 10 ans et plus (les vins élevés en fût subissent une oxydation ménagée et sont donc très solides)

Température de service idoine : frais mais pas froid

Alliance gastronomique recommandée : Apéritif, Ris de veau, cote de veau, poularde, bar grillé, fromages à pâtes cuites, à croûtes lavées et à croûtes fleuries etc..

Note de dégustation : Vin gras, typiquement Savennières avec sa saveur légèrement amère, minéral et tendu aux arômes d'acacia, fruités et épicés.