



Arena

AOC Savennières

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.

Millésime 2009

Cépage : Chenin

Vigne plantée en 2002

Superficie 45 ares

Vendanges manuelles avec tris
Pressée lente Débourage. Entonnage.
Fermentations spontanées alcoolique/ malolactique et élevage 12 mois en Fûts
Ouillage une fois par semaine

Degré alcoolique acquis: 13.50%vol

Sucres résiduels : 9.3 g/L

PH :3.19

Soufre total : 50 mg/L

Soufre libre : 6 mg/L

A boire frais mais pas froid avec un beau plat ou à l'apéritif

Vin gras, mûr, typiquement Savennières avec sa saveur légèrement amère, minéral et tendu. Beau vin sur le fruit.

Culture en 3^{ème} année de conversion en agriculture biologique. Organisme certificateur Qualité-France

