



## Savagnin

Appellation : Vin de France

### *Dans les vignes...*

Sol : Schiste et Métagrauwacke

Age des vignes : Planté en 2017

Cépages : Savagnin vert et jaune

Conduite de la vigne : Agriculture biologique

Taille : Guyot

Densité de plantation : 5500 pieds/ha.

Rendements : 8hl/ha

Vendange : Manuelles avec tris.

### *Au chai...*

Vinification : Pressurage direct. Elevage de 10 mois en barrique pour le savagnin. Puis 8 mois en bouteilles. Vin non filtré.

Alcool : 11%

Sucres résiduels : 0.2g/l

Soufre total en mg/L : Indétectable

Mise en bouteille : 11 Juillet

Nbr de bouteilles produites : 500 BT

### *A la dégustation...*

Commentaire de dégustation : La jeunesse des vignes sur un terroir frais et rocailleux apporte un nez appétant. Comme un lemon curd, la bouche est franche et sapide. A la seconde gorgée la vivacité longue et gourmande tient jusqu'à la troisième.

Température de dégustation optimale : 12 degrés celsius

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl uniquement.

