

## SAVENNIERES « Le Clos » AOP

LOCALISATION: Coteaux sud, face à la Loire, très ensoleillé, propice à l'obtention d'une grande maturité.

CEPAGE : Chenin

TERROIR : Schiste , lave volcanique

RENDEMENT: 35 hectolitres par ha ( 50 autorisés sur l'appellation)

VINIFICATION :Après une vendange manuelle , la vinification s'effectue en barriques pendant 11 à 12 mois .(barriques de 2 à 5ans)

DEGUSTATION:. Nuance jaune aux reflets or , intensité concentrée, suave

Il dénoue en bouche des parfums de fruits mûrs et de fines impressions végétales et minérales.

CONSOSOMMATION: servir entre 8° et 10° en carafe .Il accompagnera très bien les poissons nobles ,les cassolettes de fruits de mer,les coquilles St Jacques,des asperges tièdes, et les fromages.

Nos vins ne sont pas ou peu filtrés, il faut donc leur pardonner un éventuel dépôt!

