



Fiche technique

Alcool : 13.2°

Acidité volatile : 0.5 g/l

S02 total : <20 mg/L (sans sulfites ajoutés)

La terre et la vigne

Ce savagnin provient de vignes âgées de plus de 35 ans, plantées sur le terroir d'éboulis calcaires de Saint-Savin

Rendement de 25hl/ha.

Certifié en conversion vers l'agriculture biologique.

Vinification

Vendanges manuelles

Pressurage direct.

Fermentations alcoolique et malolactique en cuve inox.

Filtré sur plaque,

Sans sulfites ajoutés.

Mise en bouteille :

Caractère

Savagnin ouillé aux arômes complexes. En bouche, très belle acidité structurante tant liée au terroir qu'au cépage.

A déguster avec...

Cuisine exotique, poissons.

Le service du vin

Un léger carafage à l'ouverture de la bouteille permettra au vin de s'épanouir et de le dégazer.

A servir entre 12 et 14 degrés.