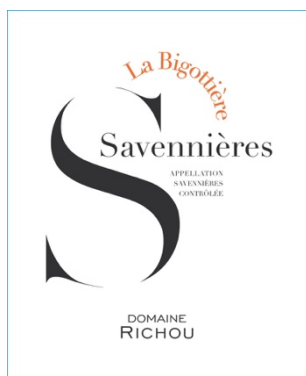


# fiche technique



**GAMME : PARCELLAIRE**

**BIGOTTIÈRE**

**2017**

**AOC SAVENNIÈRES**

## **GÉOLOGIE**

Schiste gréseux vert, parfois à passages pourprés et souvent à bancs de phanites.

## **ENCÉPAGEMENT**

Chenin.

## **MODE DE CULTURE**

Les sols sont labourés et naturellement enherbés.

## **VINIFICATION**

Fermentation et élevage sur lies fines pendant 10 mois.

## **ANALYSE**

Soufre : total 66 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L)

Alcool : 13,7% vol

Sucre : 2 g/L

## **DÉGUSTATION**

C'est certainement de son allonge saline que ce Savennières tire toute son élégance...

## **CONSEILS**

Garde : 8 ans et plus.

