

fiche technique



GAMME : PARCELLAIRE

BIGOTTIÈRE

2018

AOC SAVENNIÈRES



L'objectif du domaine, c'est que chaque cuvée soit une œuvre unique, jamais réalisée auparavant, et qui ne le sera jamais plus – à chacune son moment ou son plaisir !

L'esprit de cette cuvée est de restituer le maximum du potentiel de cette appellation prestigieuse.

GÉOLOGIE

Schiste gréseux vert, parfois à passages pourprés, souvent à bancs de phanites avec des sables éoliens sur altération de schiste en bas de la parcelle.

ENCÉPAGEMENT

Chenin.

MODE DE CULTURE

La culture de nos vignes est menée de façon traditionnelle et sélective, l'entretien du sol est mécanique, sans désherbage chimique, nos vignes sont protégées par des préparations à base de produits naturels.

VINIFICATION

Fermentation et élevage sur lies fines pendant 10 mois.

ANALYSE

Soufre : total 64 mg/L (normes EU : 200 mg/L et vin bio : 150 mg/L) ; Alcool : 14,28% vol ; Sucres résiduels : 2,7 g/L

DÉGUSTATION

Malgré une corpulence supérieure au millésime précédent, l'allonge saline de ce Savennières de terroir souligne toujours son élégance.

CONSEILS

Nos accords préférés : sur les poissons de Loire au beurre blanc, le boudin blanc truffé, les ris de veau, la blanquette de veau servie en crème accompagnée de champignons.

Servir à 10°C. pour déguster entre 12 et 14°C.

Garde : 8 ans et plus.



www.terravitavinum.fr

bienvenue@terravitavinum.fr / téléphone : 02 41 78 72 13
Chauvigné, route de Denée, 49610 Mozé-sur-Louet