

DOMAINE DES *Baumard*

Savennières - Trie Spéciale - 2014



VIN

La Trie Spéciale est une sélection de raisins parmi les "tries" de vendange et une sélection des différents "jus" de pressurage. Cette cuvée n'est produite que les millésimes à grand potentiel.



EMPLACEMENT

Savennières est un petit vignoble de 150 hectares situé en bordure de la Loire et exposé plein Sud. Son terroir est composé de sables et de grès sur sous-sol de schistes et de filons volcaniques (rhyolites). Le Chenin Blanc, cépage traditionnel angevin, y trouve les conditions climatiques optimales pour arriver à pleine maturité et offrir la meilleure matière nécessaire à ce grand vin blanc sec.



DONNÉES TECHNIQUES

Type de vin : Blanc Sec

Appellation : Savennières

Terroir : Schistes, sables et grès

Cépage : 100% Chenin Blanc

Récolte : Manuelles par tries successives

Âge moyen des vignes : 35 ans

Culture : Biologique

Rendement : 30 à 50 hl/ha

Pressurage : Pneumatique fractionné, direct en grappes entières

Fermentation : À basse température, longue et contrôlée

Alcool : 13

Sucre résiduel : 1,1 g/l

Acidité totale : 3,19 g/l

Bouteille : 750 ml



NOTES DE DÉGUSTATION

Robe : Or intense

Nez : Agrumes, ananas, pierre à fusil

Palais : Un vin éclatant, vibrant à la tonalité vivifiante, bouche sur les agrumes, quelques notes mielleuses, l'umami se fait ressentir, s'en suit le minéral, des arômes de craie et de silex, très belle finale salivante sur des saveurs iodées.

