



Nom du vin : Arena

Superficie de la parcelle: 0.44ha

Situation géographique : Savennieres - clos du grand Beaupréau

Appellation : aoc Savennieres

Couleur : blanc

Sol : sables éoliens sur schistes.

Cépage : chenin

Age moyen de la vigne: 12 ans

Densité : 5500 pieds/ha

Conduite de la vigne: Agriculture biologique certifié par Qualité France

Taille: guyot double

Vendanges : manuelles avec tris

Millesime : 2014

Vendange en octobre 2014

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en futs de 2 vins pendant 11 mois

Rendement: 30hl/h

So2: 32mg/l

Sucres residuels: 1.7gr/l

Alcool acquis: 13% vol

Note de degustation: vin gras, typiquement Savennières avec sa saveur légèrement amère, minéral et tendu aux arômes d'acacia, fruités et épicés.

A boire frais mais pas froid et à ouvrir un peu à l'avance, apéritif, ris de veau, côte de veau, poularde, bar grillé, fromages à pâtes cuites, à croûtes lavées et à croûtes fleuries etc..

Duree de conservation: 10 ans et +