



Arena 2016

Superficie de la parcelle: 0ha44a95ca

Situation géographique : Savennieres - clos du grand Beaupréau

Appellation : AOC Savennieres

Couleur : blanc

Sol : sables éoliens sur schistes.

Cépage : chenin

Vigne plantée en 2004

Densité : 5500 pieds/ha

Conduite de la vigne: Agriculture biologique certifié par Qualité France

Taille: guyot double

Vendanges : manuelles avec tris

Vendangé le 4 octobre 2016

Vinification: pressée lente et fermentation spontanées en fûts

Fermentation malo-lactique spontanée en fûts

Elevage en fûts

Mis en bouteilles le 17 juillet 2017

Rendement: 30hl/h

So2: 16 mg/l

Sucres résiduels: 0.8gr/l

Alcool acquis: 13.5%vol

Note de dégustation: 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..

Durée de conservation: 10 ans et +