



MOSSE

Arena 2019

Appellation : Savennières

Dans les vignes...

Sol : sables éoliens sur schistes.

Age des vignes : Vigne plantée en 2004.

Cépages : Chenin

Conduite de la vigne : Agriculture biologique certifié par Qualité France

Taille : Guyot

Densité de plantation : 5 500 pieds/ha

Rendements : 15hl/ha

Vendange : Manuelle



Au chai...

Vinification : fermentation lente en barriques jeunes, levures indigènes. Élevage sur lie sans batonnage.

Vin non filtré.

Alcool : 14 %

Soufre total en mg/L : moins de 10 mg/L

Mise en bouteille : août 2020

A la dégustation...

Commentaire de dégustation : Un vin gras et puissant avec une légère amertume typique du terroir de Savennières. Une belle minéralité qui donne envie de manger des ris de veau, de la poularde avec une sauce crémeuse, du bar grillé, des fromages à pâtes persillés.

Durée de conservation : 10/15 ans.

Ce vin vous est proposé en bouteilles de 75cl.