



cuvée :	SAVENNIERES BELLEVUE 2016
Agenda :	
Contenant :	
Couleur :	blanc (chenin), chenin sec,
Millésime :	2016,
Société :	Domaine,

Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou, rive droite de la Loire.

Ce 2016 porte désormais le nom de la parcelle sur laquelle le chenin a été planté en 2009, dont il est intégralement issu. Altération de schiste ocre talqueux. En pente douce exposée au sud, sur la commune de Savennières, vue sur la Loire.

Travail au cheval depuis l'automne 2016. Avril 2017 : la parcelle a été intégralement gelée, comme une grande partie des vignes de Savennières. Nous n'aurons donc pas de 2017 à vous proposer.

Un vin structuré mais frais, qui demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons...

EPUISE. GEL A 100% EN 2017. 2018 DISPONIBLE MARS 2020

[Aller sur la parcelle](#)

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	plantation en 2009	Superficie des vignes pour cette cuvée	0.9
Rendement (Hl/Ha)	32	Nombre de bouteilles pour cette cuvée	3850
Récolte	manuelle deux passages	Nombre de tries	

Vinification et Elevage

Vinification sans soufre jusqu'au premier soutirage. Pressurage doux avec sélection des jus - Débourageage naturel 24 h Stabulation sur bourbes fines- Fermentations lentes et élevage en futs bourguignon de 400 et 228 l (neufs et de plusieurs vins) sur lies fines. Fermentations alcoolique et malolactique totales.

Mise en bouteilles	26 octobre 2017	Type de bouteille	bourgogne légère 0.75
% vol Acquis	13	SO2 Libre (mg/l)	20 à la mise
Sucres résiduels (G+F)	1.1	SO2 Total (mg/l)	60
% vol Total		pH	3.2
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.57

Nature du sol et du sous-sol