



cuvée : **SAVENNIERES 2013**
Agenda :
Contenant :
Couleur : **blanc (chenin), chenin sec,**
Millésime : **2013,**
Société : **PB Vins,**

Cru le plus connu des chenins secs d'Anjou. Ce Savennières issu de beaux terroirs est un vin structuré mais frais, qui demande une association avec des mets élaborés : poissons au beurre blanc, volailles à la crème, champignons...

Le Domaine a planté un hectare de Savennières en 2009. La vigne demande du temps pour s'exprimer, pour parler de son terroir, de son paysage...

Nous voulions déjà travailler sur cette belle appellation, sans attendre les premières expressions terroir de cette plantation. Aussi depuis 2008 achetons-nous des raisins qui naissent sur de belles parcelles voisines ; nous les vendangeons, les vinifions, les élevons.

Mais en 2013, nous avons décidé que le temps était venu : tout en la complétant par un peu d'achat de vendanges de vieilles vignes, nos raisins sont aujourd'hui dans cette bouteille.

2013 est un millésime de vins tendus, frais, très digestes..

Cépages utilisés (en %)	chenin		
Age moyen des vignes	de 4 à 70 ans	Superficie des vignes pour cette cuvée	1.3
Rendement (Hl/Ha)		Nombre de bouteilles pour cette cuvée	4200
Récolte	manuelle	Nombre de tries	2

Vinification et Elevage Accoucher les vins, et non les fabriquer : ne pas agir, ou au minimum, est un choix très exigeant, demande de la précision et parfois...beaucoup de travail ! Ni levurage, ni chaptalisation.... Au domaine, pressurage doux avec sélection des jus - Débourbage naturel 24 h - stabulation sur bourbes fines - Fermentations lentes et élevage en futs bourguignon de 400 et 228 de plusieurs vins, sur lies fines. Fermentations alcoolique et malolactique totales.

Mise en bouteilles	26 septembre 2014	Type de bouteille	bourgogne légère
% vol Acquis	12	SO2 Libre (mg/l)	17
Sucres résiduels (G+F)	1.6	SO2 Total (mg/l)	30
% vol Total	12	pH	3.15
Extrait sec Réduit (g/l)		Acidité volatile (g/l en H2SO4)	0.69

Nature du sol et du sous-sol
schistes verts gris