

Savennières "clos Saint Yves 2018" domaine des BAUMARD

L'attaque est toujours fougueuse, au nez des notes d'acacia, des nuances de fruits confits, il y a de la tension, de l'allonge et de la finesse



Référence : 470712

Prix : 22.95 €

Descriptif :

Savennières "clos Saint Yves 2018" domaine des BAUMARD

Le domaine est situé à Rochefort sur Loire, possède 40 ha répartis sur les 2 rives de la Loire, Les premières vignes datent de 1634. Le vignoble est en lutte raisonnée depuis plus de 50 ans, les vendanges sont manuelles en caissettes peu profondes, les grappes sont transportées ensuite dans des remorques suspendues afin de préserver au mieux les qualités physiques du raisin.

notes de dégustation :

L'attaque est toujours fougueuse, au nez des notes d'acacia, des nuances de fruits confits, il y a de la tension, de l'allonge et de la finesse avec une finale vivifiante.

cépage : 100 % chenin, sur sol chisteux sableux et gréseux, vignes âgées de 35 ans, sur 6 ha, rendement 30 à 50 hl/ha, élevage 9 mois en cuve sur lie.

accords : terrine de thon, asperges, dos de sandre au beurre blanc, andouillette à la crème, risotto aux gambas, blanquette de veau, jarret de porc aux choux rouges, escalope de veau à la Milanaise, mont d'or, rocamadour sainte maure de touraine.

T°S: 8°C

G: 2029-2030

[Lien vers la fiche du produit](#)