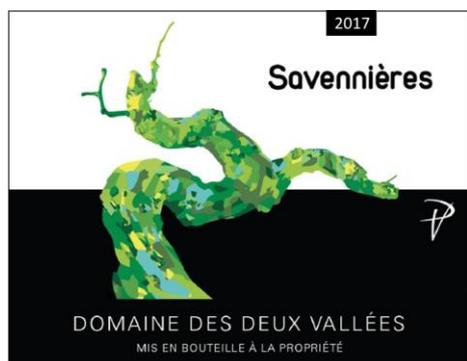


Le Domaine...

Entre Loire et Layon, Le **Domaine des Deux Vallées**, exposé sur les plus beaux Coteaux de schistes, produit un vin à l'image de la qualité des terroirs de Saint Aubin de Luigné, Rochefort sur Loire, Chaume et Savennières.

Notre philosophie est de produire en respectant au maximum la nature et notre environnement et pour ce faire, nous adhérons à un cahier des charges production viticole intégrée "**HVE**" (**Haute Valeur Environnementale**). De par cette démarche nous essayons d'appliquer une **traçabilité** de la vigne à la bouteille ; ainsi nombre de vins portent le nom de leur parcelle. Ce qui nous permet d'avoir une ligne directrice terroir à chacune de nos cuvées.

Le vin



Cépage : Chenin

Sol : limono schisteux sous sol gréseux

Récolte : Issu d'un assemblage de trie de vendange de cépage chenin en raisins dorés

Vinification : Fermentations et élevage sur fût de chêne.

Notes de dégustation : Fine robe à la teinte soutenue, belle brillance et joli éclat

Nez puissant d'un vin plein de matière, légèrement fumé par un bois bien fondu

Bouche à l'attaque dynamique, bel équilibre, fine sève pour un vin qui ne se relâche qu'après 2 à 3 ans. belle structure laissant totalement place à l'expression du chenin sur les terroirs fabuleux de Savennières belle minéralité.

Accompagnement : A suivre avec de beaux poissons à la crème, moules au safran, quenelles, velouté d'asperge, choux fleurs...

Température : servir à 9 – 11°

Conservation : à boire pour son fruit dans les 5 ans mais peut se conserver 10 ans