

## Savennières « Le Moulin du Gué » 2018 Appellation d'Origine Protégée

**Histoire :** Les conditions de production admirables ont probablement été repérées dès les invasions romaines. La culture de la vigne se développe à l'époque des grandes abbayes, elle est poursuivie par les seigneurs puis, au XIX<sup>ème</sup> siècle, par la bourgeoisie angevine.

**Sols :** Zone ancrée sur les plateaux de Savennières. Les sols peu profonds sont composés de schistes gréseux et de sables éoliens.

**Cépage :** Le Chenin blanc trouve dans ce terroir sa plus belle complexité minérale. Parcelle plantée en 1993 .



**Superficie :** 1 Ha 50. Parcelle située sur les plateaux de l'appellation Savennières, en face du moulin du Gué.

**Climat :** L'influence mésoclimatique de la Loire permet l'élaboration de vins blancs secs de haute maturité.

**Vinification :** Les vendanges sont manuelles, réalisées par deux ou trois tries successives sur des raisins à pleine maturité (dorés). Valorisation optimale du caractère aromatique du chenin grâce à une maîtrise des températures lors de la fermentation. Elevage minutieux sur lies avec bâtonnage en fûts de 400 litres entre 7 et 12 mois.

**Conservation :** A boire jeune sur son fruit avant 4 ans ou attendre ses arômes tertiaires après 8 à 10 ans.

### Accords Mets et Vin :

Les Savennières secs magnifient les poissons de rivière au beurre blanc, le boudin blanc truffé, les Saints Jacques, la blanquette de veau et plus largement les viandes blanches servies en crème et champignons - Servir à 12°C

### Dégustation :

Nez intense et complexe . Marqué d'une forte minéralité, il évolue sur la noisette, les épices douces et sur des notes confites .

Rapport d'analyse :

Titre Alcoométrique volumique : 14,5 % Vol