



AOC SAVENNIERES « Les fougerais »



Le terroir :

Cépage : Chenin

Sol : Sables éoliens limoneux

Sous-sol : Schiste vert et quartz

Age de la vigne : 15 ans en moyenne

La technique :

Récolte manuelle, raisins dorés

Fermentation alcoolique et malolactique en
barrique de chêne, sur lies fines, très lente.

Ouillages et batonnages réguliers

Filtration douce sur terre



La dégustation :

Le nez dévoile de beaux arômes de fruits blancs mûrs. Le schiste lui apporte des notes fumées en bouche. Fin et minéral, il fait preuve d'une belle persistance en bouche.

Les accords mets et vins :

Apéritif, poissons en sauce, fromages affinés (chèvre, tomme) ainsi que des viandes blanches cuisinées à la crème

Service : 9-11°C, potentiel de vieillissement de 5 à 10 ans en cave fraîche.



Domaine Dhommé

46 Les Petits Fresnaies 49290 CHALONNES SUR LOIRE +33 (0)2.41.45.06.53 +33 (0)6.37.95.28

commercial@domainedhomme.com www.domainedhomme.com