



Savarin Blanc

- ✓ **Le vigneron** : Céline et Roland Grangier
- ✓ **Production annuelle moyenne** : 5 000 btles
- ✓ **Degré Alcoolique** : 12.5%/vol
- ✓ **Disponible en** : 75cl, bib 5 L et 10 L
- ✓ **Cépage(s)** : 70 % marsanne, 30 % viognier Vin de France.
- ✓ **Type de Sol** : Sol filtrants, caillouteux et peu profond.
Roche mère granitique.
- ✓ **Rendement** : 50 hl/ha
- ✓ **Age des vignes** : 30 ans
- ✓ **Vendange** : manuelle

Vinification:

Les raisins sont vendangés et triés manuellement. Pressurage, débourbage, maîtrise des températures.

Fermentation alcoolique en cuves inox. Pas de fermentation malolactique, vin moelleux 50 g de sucre.

Elevage:

élevé en cuve inox pendant 2 mois, filtration stérile avant mise en bouteille.

«Vous apprécierez le savarin moelleux pour sa souplesse, son coté fruité et sucré dû à une fermentation inachevé »

Tenue et conservation

Il peut se boire dès maintenant et peut se garder durant deux ans.

Gastronomie - Accords culinaires :

Servir à 10° C

Il se dégustera très frais en apéritif, il accompagnera vos desserts.



*Le MOT DU VIGNERON :
« Un vin blanc de plaisir »*