



SAVENNIÈRES 2022 CHÂTEAU DU BREUIL

Pays : France
Région : Loire
Sous région : Anjou
Cépage(s) : 100 % Chenin

Note de dégustation :

Vin de teinte jaune pâle brillante. Le nez évoque les fleurs blanches, la cire, les fruits blancs (coing, poire), ainsi qu'une minéralité bien marquée et une touche boisée. En bouche, c'est un vin blanc sec assez ample, puissant, généreux mais possédant une grande fraîcheur en finale. Il possède un équilibre admirable et gagne à vieillir quelques années avant dégustation.

Température de service : Entre 9 et 10 C°
Potentiel de garde : 10 ans dans une bonnace cave
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec les crustacés, du cabillaud rôti, des coquilles Saint Jacques au curry, avec un plateau de fromages onctueux ...

Commentaires du sommelier :

C'est sur les coteaux schisteux de la rive droite de la Loire, peu après la ville d'Angers, que naissent les grands vins de Savennières. Après des vendanges manuelles, les fermentations alcooliques et malolactiques se déroulent en fûts de 228 litres. L'élevage sur lies totales dure 11 mois en fûts et l'affinage en cuve inox 4 mois. En dégustation, même si la minéralité singulière du terroir prédomine et apporte au vin beaucoup de tension et de droiture ; l'élevage parfaitement maîtrisé l'assouplit, lui apporte complexité et volume pour en faire un grand vin de gastronomie.



Puissance



www.la-cave-des-sommeliers.com

