



Savagnin

Cépage : Savagnin

Méthode de vinification : Vendanges manuelles, pressurage pneumatique. Après un débourage de 20 heures, la fermentation alcoolique s'enclenche d'elle-même avec des levures indigènes. La fermentation malolactique est réalisée avec des bactéries naturelles en fondre.

Élevage : Le savagnin est entonné en fût de 225 litres pour théoriquement 6 ans afin d'obtenir le prestigieux Vin Jaune. L'élevage se fait sous voile. Nous contrôlons par analyse chaque fût deux fois par an. Ainsi nous pouvons déterminer si l'évolution des levures se réalise toujours. Ceux dont l'évolution est bloquée sont retirés et mis en bouteille en Blanc Savagnin. Ainsi, nous gardons les meilleurs fûts pour réaliser un Vin Jaune riche en matière avec un bel équilibre en bouche.

Géologie : Assemblage de deux terroirs. Le premier est une marne rouge affleurant à la surface du sol en bas de parcelle et recouverte d'éboulis dolomitique sur le haut de la parcelle. La vigne a été plantée en 1976. Le second est une marne rouge plus profonde, recouverte d'éboulis calcaire mélangés à des limons. La vigne a été plantée en 1991.

L'ensemble du domaine est cultivé en lutte raisonnée. Les emplois de produits phytosanitaires sont étudiés parcelle par parcelle. Le sol est enherbé à 33% et travaillé par bêchage et griffage sur les 67% restant. Les rendements sont raisonnés à la taille et par la vendange en vert.

Rendement moyen : 50 hl/ha

Arômes : noisette, amande, noix verte, épices.

Accords : apéritif, cuisine exotique, poulet au curry, fondue, poissons et viandes crévés, champignon, plateau de fromage.