



Les Caillardières

— France — Loire

Ce chenin de Savennières est issu d'un terroir schisto-gréseux (avec des sables éoliens en surface). Les baies, provenant de vignes de 35 ans en moyenne, sont récoltées dorées pour donner un vin aux arômes de fruits bien mûrs. Cette cuvée se caractérise par sa structure souple et une légère amertume caractéristique de Savennières.

Note de dégustation

L'AOC Savennières délimite un vignoble qui s'étend sur une partie du territoire de l'Anjou. L'ensemble de l'aire d'appellation, comprenant également les sous-appellations géographiques Savennières-Coulée-de-Serrant et Savennières-Roche-aux-Moines, est située au sud d'Angers. C'est un terroir reconnu pour ses vins blancs secs d'exception, on parle d'ailleurs de « Grand Cru » des vignobles de la Vallée de la Loire.

Commentaires

Fiche Technique

Cépage	Chenin	Allergènes	Contient des sulfites
Degré d'alcool	13%	Type de vin	Tranquille
Potentiel de garde	10 à 15 ans	Millésime	2021
Couleur du vin	Blanc	Pays	France
Label	BIO	Région	Loire