

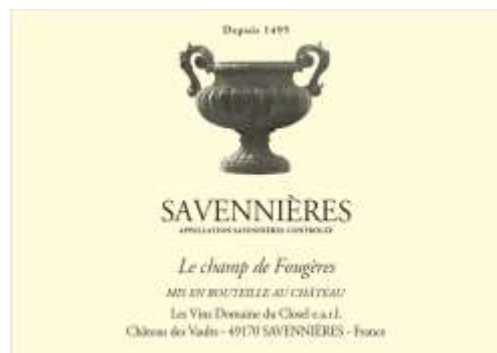


LES VINS DOMAINE DU CLOSEL

LES JARDINS DU CHATEAU DES VAULTS

LE GOÛT D'UN PAYSAGE D'EXCEPTION

SAVENNIÈRES



FICHE TECHNIQUE / FACT SHEET

SAVENNIÈRES

LE CHAMP DE FOUGÈRES

Vin biologique
Certifiée par Ecocert



Millesime /vintage	2013
Appellation AOP /AOC	Savennières
Geologie /Geology	Argilo-gréso-schisteux Clay with sand, schist
Cépage / Grape varietal	Chenin blanc (Pineau de la Loire)
Age des Vignes / Age of the vines	15 ans/15 years old
Porte-greffe/ Rootstock	Rupestris du Lot
Récolte/ Harvest	Manuelle avec sélection de grappes sur souche. Trois passages Hand picked with selection on the vine . 3 sortings
Rendement / Yields	35hl/ha
Taille / Pruning	Double Guyot
Gestion du sol/ Viticultural practices	Enherbement, travail du sol, fertilisation organique, chaulage (tous les 3 ans), broyage des bois. Grass growing, soil work, organic fertilisation, chalk (every 3 years) .
Date de vendange/ Date of Harvest	Debut octobre 2013 beginning of October 2013
Vinification/ Vinification	pressurage doux et lent, Levures indigènes, Light and slow pressing. Indigenous yeast
Debourage/ Clearing of the must	12 heures/12 hours
Fermentation	2 mois/2 months
Elevage/ Ageing	9 mois sur lies fines en cuves 19 months on lees in vats
Dégustation/ Tasting notes	Pêches blanches, fougères, jasmin, agrumes
Accords mets et vins/ Food pairing	Apéritif, poissons grillés, volailles, asperges Aperitif, grilled fishes, poultry, asparagus
Alcool/alcohol	13.60%
Acidité Total/ Total Acidity	4.07 gr/litre
Sucre Résiduel/ Residual sugar	1.5 gr/litre
SO2 libre /free SO2	22 mg/litre
Production	22 100 bouteilles/ 22 100 bottles

Evelyne de Pontbriand vigneronne

Les Vins Domaine du Closel Château des Vaults 49170 Savennières FRANCE

tel : +33 (0)2 41 72 81 00 fax :+33 (0)2 41 72 86 00

www.savennieres-closel.com email : closel@savennieres-closel.com

TVA : FR 40 408 763 506 Siret :4087635060016