



Clos du Papillon

— France — Loire

La parcelle du Clos du Papillon est une petite vallée (coulée) perpendiculaire à la Loire et merveilleusement bien exposée (sud, sud-ouest). On y trouve des schistes, des rhyolites mais aussi des veines de quartz. Nous avons des vignes d'âges variés dans cette parcelle et vendangeons en plusieurs tries afin de récolter les raisins au plus juste de leur maturité. Ce vin, à la texture très fine, cumule volume en bouche et minéralité, avec une finale longue et persistante. Cette cuvée est absolument taillée pour la garde et mériterait d'être attendue au moins deux à trois ans pour révéler tout son potentiel.

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