

Domaine de la Renardière

SAVAGNIN LES TERRASSES



CÉPAGE: Savagnin

GRAPE VARIETY: Savagnin

SOL: calcaire

SOIL: limestone

VINIFICATION: ermentée en fut de 400L par des levures indigènes, batonnée et élevée sur lies pendant 12 mois

VINIFICATION: fermented in 400L barrels by indigenous yeasts, stirred and aged on lees for 12 months

DEGUSTATION:

DEGUSTATION:

Œil: Robe jaune pâle, trouble

Eye: Pale yellow, cloudy color

Nez: floral, orange, citron, abricot, poire, pamplemousse et épices

Nose: floral, orange, lemon, apricot, pear, grapefruit and spices

Bouche: notes d'agrumes vibrantes

Palate: vibrant citrus notes

Accompagne parfaitement de nombreux plats : champignons, fromage doux et tendre, volaille.

Perfect with many dishes: mushrooms, soft and tender cheese, poultry.

ABV: 13%

ABV: 13%