

Savennières Les Vieux Clos

 BIANCO



INFO

Anate: 2017, 2021

Formato: 75 cl

Paese: Francia

Regione: Loira

Vitigno: Chenin Blanc

Suolo: Scistoso

Estensione del vigneto: 5,5 ha

Tipo d'impianto: Guyot

Densità ceppi per ha: 4800

Età media del vigneto: 33 anni

Produzione media per ha: 35 hl

Vinificazione e affinamento: Pressatura soffice, fermentazione spontanea e affinamento per 8 mesi sulle fecce fini in doppie barrique usate di rovere.

Solforosa totale: 56 mg/l

Bottiglie prodotte: 7.900

PRODUTTORE



CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT

Nicolas Joly

PERCHÉ

Il Savennières Les Vieux Clos di Nicolas Joly è un vino bianco opulento ed elegante. Una grande espressione di chenin blanc che profuma di fiori, frutta e vaniglia. Di corpo, con una punta minerale e di una potenza inaudita. Il finale rimane lungo e persistente.

QUANDO

Il Savennières Les Vieux Clos è il vino color dell'oro che riuscirà a farvi vibrare l'anima grazie alla sua magica potenza. Un vino che colpisce e che fa riflettere per ore. Apritelo almeno un'ora prima, vi darà soddisfazioni che nemmeno potete immaginare.

