

SAVENNIERES SABLES ET SCHISTES 2016
LOIC MAHE



Cépage(s) : Chenin

Classification : Appellation d'Origine
Protégée

Millésime : 2016

Type d'Agriculture : Agriculture Biologique

Dégustation :

Robe - Jaune soutenue aux reflets d'orées.

Nez - Puissant et expressif, avec des notes fruitées (poires, pommes vertes...), caramel, toastées, sous-bois.

Bouche - L'attaque est souple et ronde. Une agréable rondeur en début avec un alcool souple et équilibré. L'harmonie est apportée par la finale qui est plus tendue. Une persistance aromatique longue et fruitée !

Accord mets & vins : volaille, blanquette de veau, fromage à pâte dure.