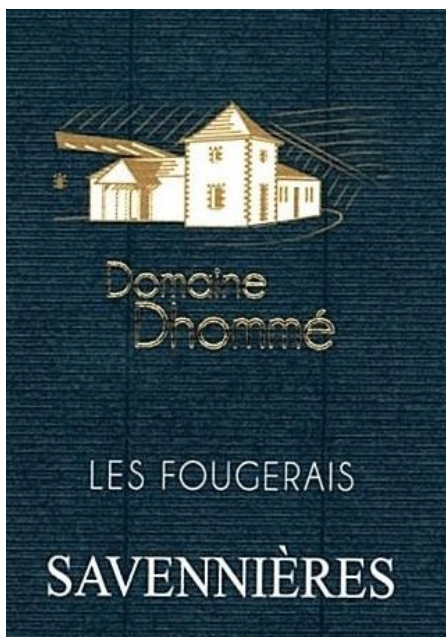




DOMAINE DHOMME'



Nome: SAVENNIERES LES FOUGERAIS

Annata: 2018

Regione: VALLEE DE LA LOIRE

Denominazione: AOC SAVENNIERES

Colore: BIANCO

Vitigni: 100% CHENIN BLANC

Formato: 750 ml.

Coltura: alla base della filosofia di produzione regna la salvaguardia dell'ambiente e della salute, al punto che alla fine degli anni 2000 i proprietari decisero di convertire le dinamiche agricole, credendo ed investendo nella produzione biologica, ottenendo la certificazione nel 2011.

Un Cru di grande reputazione che trae la sua personalità da un eccezionale terroir sulla riva destra della Loira. I terreni su cui insistono le vigne sono di origine sabbioso-limoso su substrato di scisto verde e quarzo.

In cantina: fermentazione in barrique su fecce fini, poi filtraggio a «terra» (conglomerato fossile di alghe unicellulari a guscio fine, macinato fine come la farina). Affinamento in barrique di secondo passaggio e poi imbottigliamento.

Caratteristiche: si presenta di un colore giallo paglierino brillante e rivela al naso note minerali, talvolta quasi fumé; frutti piuttosto complessi e maturi con note leggermente vanigliate. Al palato è molto piacevolmente e persistente, con una struttura ampia e generosa. Vino da degustare subito ma anche entro i 10 anni.

Abbinamenti: pesce al forno e in salsa, formaggi di capra stagionati e carni bianche cotte con fondo e salsa.

Servizio: 9-11 °C