



LES VINS DOMAINE DU CLOSEL

NATURE ET CULTURE

LE CLOS DU PAPILLON



VITICULTURE

Millésime	2018
Appellation AOP /AOC	Savennières
Géologie	Schiste et pierres volcaniques
Cépage	Chenin Blanc
Age des vignes	Environ 40 ans
Porte-greffe	Rupestris du Lot
Récolte	Manuelle en plusieurs passages
Date de vendange	Début octobre
Type de taille	Guyot Double
Gestion du sol	Buttage d'automne, décaivonnage au printemps, griffage de l'inter-rang, ajout d'engrais organiques et engrais verts, broyage des bois de taille.
Rendement	27 hl/ha

VINIFICATION

Vinification	Fermentation spontanée avec levures indigènes, vinification bas intrants.
Elevage	14 mois en barrique de chêne français et 2 mois en cuve.
Mise en bouteille	8 Janvier 2020

COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION

Dégustation	Citron, poire, fruits exotiques et amandes grillées. Vin minéral avec une longueur en bouche.
Accords mets et vins	Homard, Turbot, noix de St Jacques.

ANALYSES TECHNIQUES

Alcool	14.85%
Acidité totale	3.4 g/L
Sucre résiduel	2.6 g /L
SO2 Libre	16 mg/L
SO2 Total	56 mg/L
Production	7 133 bouteilles



DOMAINE DU CLOSEL

Château des Vaults

49170 Savennières FRANCE

tel : +33 (0)2 41 72 81 00 fax : +33 (0)2 41 72 86 00

www.savennieres-closel.com E-mail : commerciale@savennieres-closel.com

TVA : FR 40 408 763 506 Siret : 4087635060016