



LES VINS DOMAINE DU CLOSEL

NATURE ET CULTURE

LA JALOUSIE



VITICULTURE

Millésime	2018
Appellation AOP /AOC	Savennières
Géologie	Coteaux de schiste
Cépage	Chenin Blanc
Age des Vignes	10-25 ans
Porte-greffe	Rupestris du Lot
Récolte	Manuelle au premier stade de maturité
Date de vendange	13 septembre 2018
Taille	Guyot double, cordon de Royat, gobelets
Gestion du sol	Buttage d'automne, décavaillonnage au printemps, griffage de l'inter-rang, ajout d'engrais organiques et engrais verts, broyage des bois de taille
Rendements	35 hl/ha

VINIFICATION

Vinification	Fermentation spontanée avec levures indigènes, vinification bas intrants
Elevage	9 mois en cuve en fibre de verre

COMMENTAIRES DE DÉGUSTATION

Dégustation	Agrumes, Pêche Blanche, Jasmin, Herbe coupée
Accords mets et vins	Apéritif, poisson grillé, fromage de chèvre

ANALYSE TECHNIQUE

Alcool	13.37%
Acidité Total	3.6 g/L
Sucre Résiduel	1.7 g/L
SO2 libre	10 mg/L
SO2 Total	24 mg/L
Production	27 600 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-clozel.com E-mail : commerciale@savennieres-clozel.com

TVA : FR 40 408 763 506 Siret : 4087635060016