



LA CROIX PICOT



DESCRIPTION

Voici une version moderne de Savennières. De jeunes fûts de chêne pour la rondeur et l'élégance, et les schistes d'Epiré pour donner minéralité et tension au vin.

LES VIGNES & LE VIN

Les vignes - Moulin de la Croix Picot
Âge moyen : 30 ans

Vinification - Dans 12 fûts âgés de 3 à 11 ans sur lies fines pendant 8 mois.

DÉGUSTATION

Température - 10/12°C

Accord - Viande blanche à la crème, apéritif

Garde - 10 à 15 ans

RÉGION

Val de Loire

APPELLATION

Savennières

CÉPAGE

Chenin blanc

TERROIR

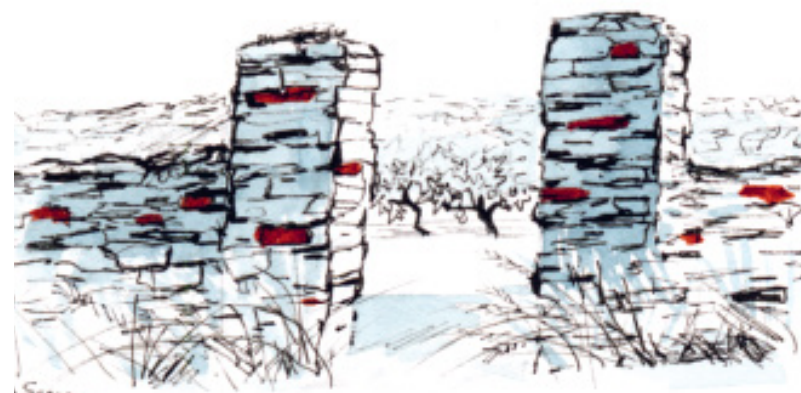
Schiste gréseux

EXPOSITION

Sud/Sud-Est surplombant la Loire

VENDANGES

Manuelles



CHATEAU D'ÉPIRÉ
DEPUIS 1882