

LOIRA – FRANCIA

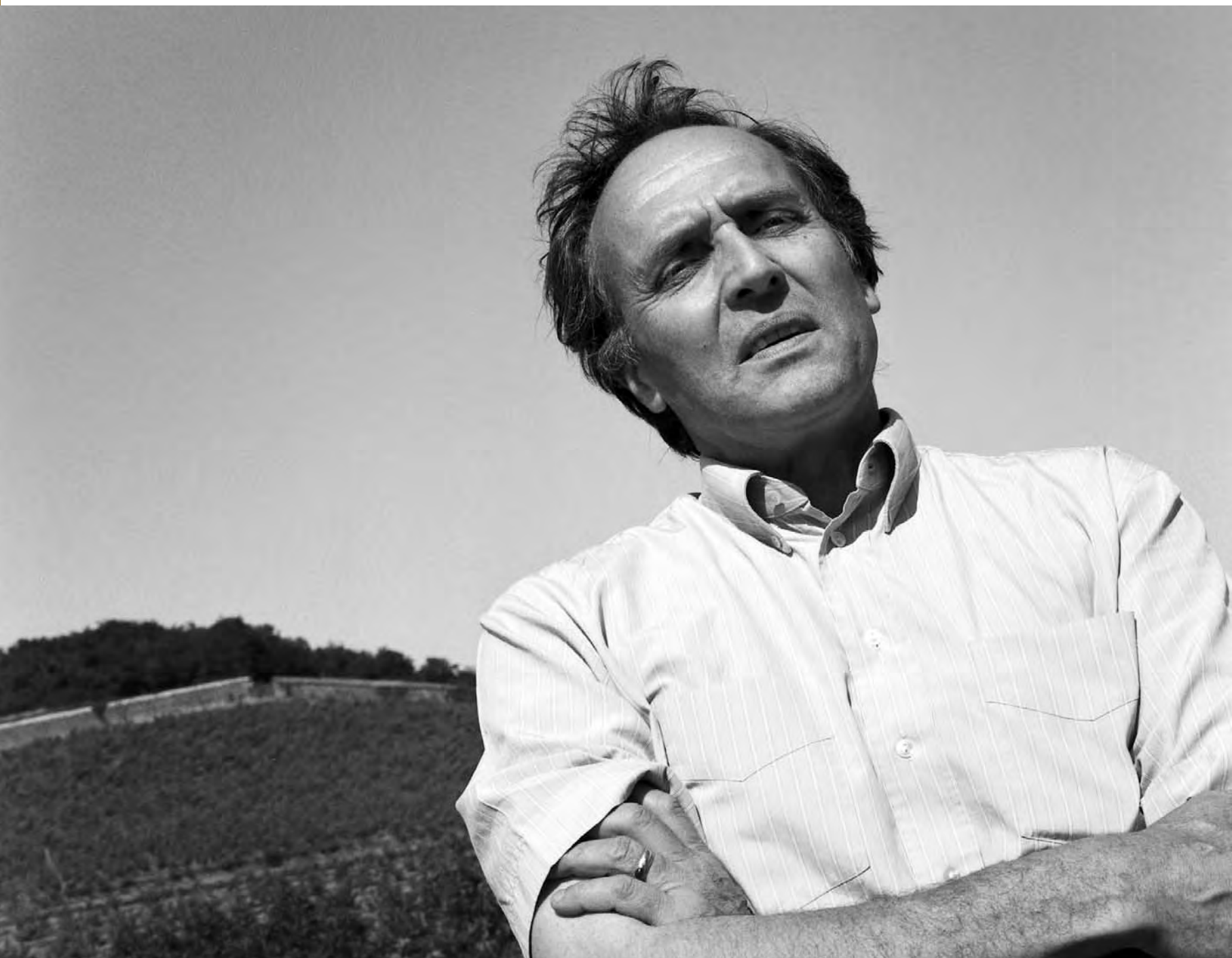
# CLOS DE LA COULÉE DE SERRANT



NICOLAS JOLY

*a Savennières*

15 ha - 45.000 bt



1980	tradizionale	latticello	single aoc
90 metri	7 ettari	biodinamica	integro
1130	vitigni autoctoni	vendemmia	energia
882 vendemmie	Chenin blanc	manuale	essenzialità
guru	30 pecore	manualità	mineralità
scisti	12 bovini	4/5 passaggi	Botrytis Cinerea
Demeter	mucche	lunghe	naturale
humus	cavallo	fermentazioni	lunghissimo
vigneron giardiniere	tisane	doppia barrique	invecchiamento

## ● SAVENNIÈRES LES VIEUX CLOS



**TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA**

**Suolo:** scisti.

**Vitigno:** Chenin Blanc.

**Estensione del vigneto:** 5,5 ha, lavorati in biodinamica.

**Tipo d'impianto:** Gobelet.

**Età media del vigneto:** 35 anni.

**Densità media ceppi per ha:** 4800.

**Produzione media per ettaro:** 27 hl.

**Vendemmia:** raccolta manuale 100%.

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** fermentazione lenta con

lieviti naturali in doppia barrique di rovere da 500 litri usate e affinamento per 6/8 mesi sulle fecce fini negli stessi contenitori.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** ±52 mg/l.

**Bottiglie prodotte:** ca. 20102.

**CARATTERISTICHE**

Vino bianco secco, floreale, strutturato, minerale e fresco.

**ABBINAMENTI**

Da consumare con piatti a base di pesci salsati, di carni (coniglio, pollo) e formaggi di capra stagionati.

## ● SAVENNIÈRES COULÉE DE SERRANT 80<sub>anni</sub>



**TERROIR, IL LAVORO NEL VIGNETO E LA VENDEMMIA**

**Suolo:** scisti.

**Vitigno:** Chenin Blanc.

**Estensione del vigneto:** 7 ha, lavorati in biodinamica.

**Tipo d'impianto:** Gobelet.

**Età media del vigneto:** 36/80 anni.

**Densità media ceppi per ha:** 4800.

**Produzione media per ettaro:** 23 hl.

**Vendemmia:** raccolta manuale 100%.

**IN CANTINA**

**Vinificazione:** fermentazione lenta con

lieviti naturali in doppia barrique di rovere da 500 litri usate e affinamento per 6/8 mesi sulle fecce fini negli stessi contenitori.

**Solforosa totale (SO<sub>2</sub>):** ±54 mg/l.

**Bottiglie prodotte:** ca. 22123.

**CARATTERISTICHE**

Vino bianco secco, fruttato, minerale, complesso, potente, teso e molto profondo, dal finale lunghissimo.

**ABBINAMENTI**

Da consumare con piatti a base di pesci, crostacei in salsa, carni (coniglio, pollo) e formaggi di capra stagionati.

