

SAVAGNIN OUILLE 2023

AOC ARBOIS

Este Savagnin se centra en la pureza la precisión y la elegancia. Nariz vibrante y aromática con notas florales y cítricas, especialmente limón y pomelo blanco, y un marcado carácter mineral. En boca, un ataque fresco y vivaz, con una acidez refrescante y un final salino, sin oxidación.



EN EL VIÑEDO	<i>Nuestras viñas se cultivan mediante agricultura ecológica, exposiciones multiples sin herbicidas ni productos sintéticos. El suelo se cultiva parcialmente antes del invierno y permanece cubierto de hierba el resto del año. Utilizamos el método de poda Guyot-Poussard para respetar el flujo de savia de nuestras plantas. Dedicamos todo el trabajo y el cuidado necesarios para producir uvas hermosas, sanas y deliciosas.</i>
DENOMINACIÓN	<i>La Vasée, en Longchamps, Sauvagny, la Bouthière (Montigny), la Teppes aux loups (Arbois)</i>
VARIEDAD	<i>Savagnin 100%</i>
EDAD DEL VIÑEDO	<i>Entre 2007 y 2019</i>
TERROIR	<i>Suelo magroso rico en arcilla y carbonatos</i>
EN LA BODEGA	<i>Este ensamblaje se elabora con uvas de sus viñas más jóvenes de Savagnin, cultivadas en suelos de marga. Las uvas se prensan enteras y se fermentan (y envejecen) en una combinación de barricas de 500 litros por 12 meses. Posteriormente, el vino se trasiega a un tanque donde envejece otros 6 meses antes de ser embotellado.</i>
WINEMAKING	<i>Infusión</i>
PRENSADO	<i>Prensado lento y suave en una prensa neumática</i>
CRIANZA	<i>Sobre Lias, 12 meses en barricas de 500L (70%) y barricas viejas (30%), seguido de 6 meses en tanques de acero Inox.</i>
PRODUCCIÓN	<i>10000 Botellas</i>