



LES VINS DE CEDRIC BOUREZ



PRIMAVERA

AOP SAVENNIERES

« Primavera, l'expression pure du Chenin de Savennières où se rencontrent la fraîcheur du vent angevin et l'élégance minérale de nos coteaux. »



75 cl, bouchon liège naturel,
mise en bouteille au domaine.

CÉPAGE : 100 % Chenin Blanc

CULTURE : Conduit en agriculture biologique. Vendanges manuelles avec tri rigoureux des raisins directement sur la parcelle.

TERROIR : Issu d'une petite parcelle située sur un terroir élégant de sables éoliens reposant sur des schistes verts et des grès. Ces sols naturellement drainants favorisent la finesse, la fraîcheur et l'expression minérale du Chenin. Les vignes, encore jeunes, apportent éclat aromatique et énergie à la cuvée.

VINIFICATION : Pressurage lent et délicat. Débourage de 24 à 48 heures. Fermentations alcoolique et malolactique lentes réalisées grâce aux levures indigènes afin de préserver toute la pureté du fruit et l'identité du terroir.

ÉLEVAGE : en barrique pendant 11 mois.

DÉGUSTATION OPTIMALE : de 1 à 10 ans

NOTE DE DÉGUSTATION : La robe jaune pâle aux reflets lumineux annonce un vin frais et élégant. Le nez dévoile des notes florales délicates, d'agrumes frais et de fruits à chair blanche, soutenues par une fine trame minérale. La bouche séduit par sa précision, sa fraîcheur et son équilibre. Sa texture délicate et sa finale saline traduisent avec finesse l'identité des grands terroirs de Savennières.

ACCORDS GASTRONOMIQUES : Huîtres et fruits de mer, langoustines juste saisies, poissons grillés ou en sauce légère, bar de ligne, volaille fermière aux herbes, risotto aux asperges vertes, légumes de printemps ou fromages doux à pâte molle.

ACCORD SIGNATURE: Bar de ligne rôti, fenouil confit et beurre blanc aux agrumes.

Minéral • Floral • Élégant • Chaleureux



Domaine des 13Vents

13 chemin de Treize Vents
49190 Saint-Aubin de Luigne (Val du Layon)
06 58 50 81 48
cedric@domaine13vents.fr
www.domaine13vents.fr