



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. »



CÉPAGE : chenin blanc

CULTURE : en culture biologique. Vendanges manuelles avec tri sur la parcelle en petites cagettes aérées de 15kg.

TERROIR : petite parcelle sur un beau terroir au sol drainant de sables éoliens avec schistes verts et grès. Vignes toute jeunes.

VINIFICATION : pressurage lent, débourage de 24 à 48h, fermentations alcoolique et malo-lactique lentes en levure indigène.

ÉLEVAGE : en barrique pendant 11 mois. **DÉGUSTATION**

DÉGUSTATION OPTIMALE : 1 - 5 ans

NOTE DE DÉGUSTATION : robe jaune pale. Notes florales et minérales typiques du Chenin Blanc de Loire, parfois avec des agrumes et une minéralité saline. Structure fine, caractère minéral, finale en douceur.

NOTRE ACCORD : Poissons grillés ou en sauce, poissons gras comme saumon. Fruits de mer et crustacés. Volaille blanche légère ou plats végétariens. Fromages doux à pâte molle

Minéral, floral, élégant, chaleureux

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



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