

SAVENNIÈRES

Région : Anjou – Val de Loire

Appellation : AOP Savennières

Cépages : Chenin

Teneur en alcool : 12.9%

Teneur en sucre : 2/3 g/L

Contenance : 75 cl



LE DOMAINE ET LE VIN

Le Domaine : Le Domaine des deux Arcs est situé au cœur de la commune de Martigné-Briand. Nous disposons de 53 Ha de vigne étendue sur différentes aires d'appellations (Anjou, Coteaux du Layon, Bonnezeaux, Savennières). Le domaine est en culture raisonnée depuis presque 20 ans (utilisation d'engrais vert, travail des sols, ...). Nous sommes continuellement à la recherche de méthode pour produire mieux afin de proposer des vins toujours plus sains et de meilleures qualités.

Terroir : Sable éoliens sur schiste gréseux et rhyolites

Vendange : Récolte manuelle avec deux tris successifs

Vinification : Fermentation alcoolique en barrique

Élevage : 10 mois en fût de chêne.



DÉGUSTATION

Robe : Robe jaune aux reflets dorés

Nez : Arômes de fruits exotiques légèrement toasté

Bouche : Ronde et élégante, note saline. Une finale franche bien structuré.



CONSEILS DE DÉGUSTATION

Conservation : 3 à 5 ans

Température de service : 8-10 °C

Accords mets & vins : poissons de rivières, viandes blanches et le fromage.

DOMAINE DES DEUX ARCS

11 RUE DU 8 MAI 1945 - MARTIGNÉ-BRIAND - 49540 TERRANJOU

02.41.59.47.37 – do2arc@wanadoo.fr

