

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Savennières

Château de Varennes	FRANCE
----------------------------	--------

Emilien Jolivet emilien.jolivet@uapl.fr	Conduite de la vigne : Raisonnée
--	--

Nom de la cuvée :

Millésime : 2018

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 20

Rendement : 50 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
3.8 g/L	0.7 g/L	14.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Savennières

Château d'Epiré	FRANCE
------------------------	--------

Paul Bizard Place de l'Ancienne Eglise 49170 AOC Savennières paul.bizard@chateau-epire.com 06 81 50 05 60	Conduite de la vigne : Raisonnée
---	--

Nom de la cuvée : Cuvée Spéciale

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Phtanite

Age des vignes : 25

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 3 tries

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 7 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5,25 g/L	<0,5 g/L	12,75 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Savennières

Domaine de la Bergerie	FRANCE
-------------------------------	--------

Anne et Marie Guegniard Champ sur Layon 49380 BELLEVIGNE EN LAYON Domainede.la.bergerie@wanadoo.fr 02 41 78 85 43 Www.domainebergerie.fr	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Clos le Grand Beaupreau

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Schiste gréseux, sables éoliens, phtanite

Age des vignes : 30

Rendement : 35 HI/Ha

Vendanges : Manuelles par tries

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 18 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4 g/L	1 g/L	14 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Savennières

Domaine du Closel	FRANCE
--------------------------	--------

Evelyne de Pontbriand Chateau des Vaults 49170 AOC Savennières chateaudesvaultsclosel@gmail.com 06 11 87 90 67 www.savennieres-closel.com	Conduite de la vigne : Biodynamie certifié Biodyvin
--	--

Nom de la cuvée : Les Caillardières

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schiste gréseux

Age des vignes : 40

Rendement : 25 HI/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 18 mois

Bois des barriques : Chêne Français

Elevage sur lies : 18 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4,1 g/L	5 g/L	13,4 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Savennières

Domaine du Closel	FRANCE
--------------------------	--------

Evelyne de Pontbriand Chateau des Vaults 49170 AOC Savennières chateaudesvaultsclosel@gmail.com 06 11 87 90 67 www.savennieres-closel.com	Conduite de la vigne : Biodynamie certifié Biodyvin
--	--

Nom de la cuvée : La Jalousie

Millésime : 2016

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 35

Rendement : 30 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 12 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5,1 g/L	3,9 g/L	13,5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Savennières

Domaine Ogereau	FRANCE
------------------------	--------

Vincent et Emmanuel Ogereau 44 Rue de la Belle Angevine 49750 VAL DU LAYON contact@domaineogereau.com 02 41 78 30 53	Conduite de la vigne : Bio
--	----------------------------------

Nom de la cuvée : L'Enthousiasme

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Grès

Age des vignes : 20

Rendement : 30 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 15 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 15 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.5 g/L	0.5 g/L	13.5 %



Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Savennières

Domaine Patrick Baudouin	FRANCE
---------------------------------	--------

Patrick Baudouin Prince 49290 CHAUDEFONDS SUR LAYON domaine@patrick-baudouin 06 07 68 97 32 www.patrick-baudouin.com	Conduite de la vigne : Certifié bio ecocert
---	---

Nom de la cuvée : Bellevue

Millésime : 2016

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes Ocres Talqueux- Ordovicien supérieur à Dévonien inférieur Age : de - 488 à - 407 Millions d'années

Age des vignes : 7

Rendement : 35 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles - 2 tries

Elevage en barrique : 12 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 6 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
4.1 g/L	1.1 g/L	13 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Savennières

Château Soucherie	FRANCE
--------------------------	--------

Vianney de Tastes Lieu dit la Soucherie 49750 BEAULIEU SUR LAYON detastes@domaine-de-la-soucherie.fr 06 27 20 50 88 www.chateausoucherie.fr	Conduite de la vigne : Conversion en AB
--	---

Nom de la cuvée : Clos des Perrières

Millésime : 2015

Cépage : 100% Chenin

Sol : Sable, pierre volcanique, schiste et granite

Age des vignes : 30

Rendement : 40 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 9 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : 9 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
6 g/L	1 g/L	12.5 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Savennières

Domaine Eric Morgat	FRANCE
----------------------------	--------

Eric Morgat La Grande Roche 49170 AOC Savennières contact@ericmorgat.com 06 81 74 51 62 ericmorgat.com	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Fides

Millésime : 2015

Cépage :

Sol : Schistes

Age des vignes : 5

Rendement : 20 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 18 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	g/L	%

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Savennières

Domaine FL	FRANCE
-------------------	--------

Julien Fournier Route de Beaulieu, Lieu dit Midion, Le Cochet 49190 ROCHEFORT SUR LOIRE oentourisme@domainefl.com 06 04 12 72 91 www.domainefl.com	Conduite de la vigne : Bio / Biodynamie
---	---

Nom de la cuvée : Le Parc

Millésime : 2015

Cépage :

Sol : Rhyolite

Age des vignes : 15

Rendement : 40 HI/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 6 mois

Bois des barriques : Chêne

Elevage sur lies : 18 mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
5.49 g/L	1.1 g/L	13.41 %

Sec / Dry : < 9 gr/L

AOC Savennières

Domaine Eric Morgat	FRANCE
----------------------------	--------

Eric Morgat La Grande Roche 49170 AOC Savennières contact@ericmorgat.com 06 81 74 51 62 ericmorgat.com	Conduite de la vigne : Bio
---	----------------------------------

Nom de la cuvée : Fides

Millésime : 2014

Cépage : 100% Chenin

Sol : Schistes

Age des vignes :

Rendement : 25 Hl/Ha

Vendanges : Manuelles

Elevage en barrique : 18 mois

Bois des barriques :

Elevage sur lies : mois

ACIDITE	SUCRES RESIDUELS	ALCOOL
g/L	g/L	%

