



Château de  
l'Éperonnière

# Savennières Croix Picot 2009

## Fiche descriptive

### Cépages:

Chenin appelé localement Pineau de Loire

### Terroirs:

Spilite et Schiste sur la commune de Bouchemaine

### Critères techniques d'élaboration:

Récolte manuelle en deux ou trois tris espacés d'une semaine,  
Fermentation alcoolique en barrique, sans levurage.  
élevage pointilleux, en barriques de chêne français, pendant 11 mois .

## Découverte sensorielle

**La robe** jaune serin présente une belle intensité colorante aux pointes or.

**Le nez** est riche et complexe : les fruits blancs compotés (abricots, pêches, mirabelles... ) réfléchissent le passerillage du Chenin, les notes boisées - vanillées et eucalyptus celles de l'élevage en barriques de chêne français...

**En bouche** l'attaque est « enveloppée »... presque douce pour un vin sec, sans sucres résiduels. On retrouve toute la palette aromatique alliant les fruits, les épices douces, et les fleurs. Une légère perception tannique apportée par son élevage lui confère un merveilleux potentiel de garde et renforce le caractère minéral du terroir de Savennières.

### Conseils de service et associations mets vins:

Servi à une température de 10 - 12°C après une ouverture d'une heure ou un carafage, ce grand vin blanc sec s'associera bien avec:

- des crustacés (langoustines, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- certains nobles coquillages cuits (saint Jacques...)
- des poissons à chair fermes en sauces crèmes (turbot, sole, sandre...)
- certaines viandes blanches en sauce (blancs de volaille à la crème fraîche, veau, boudins blancs truffés...)

**Conservation:** à consommer de préférence sur les 10 à 15 prochaines années.

Un grand classique de Savennières  
sur un très beau millésime 2009 alliant puissance et fraîcheur.  
Prix 11 € TTC