



Loïc Mahé
VIGNERON

ÉQUILIBRE
SAVENNIÈRES

Minéral et complexe

Médaille d'argent – Paris 2015
Concours international des vins bio AMPHORE

Terroir	Sol chaud et peu profond de schistes verts et pourpres
Cépage	Chenin 100%
Vendanges 2010	Vendangés par tris durant le mois d'octobre, les raisins proviennent d'une parcelle naturellement enherbée et dont le sol est travaillé 1 rang sur 2, conduite dans le respect des équilibres naturels de la faune et de la flore (en conversion vers l'agriculture biologique). Les rendements sont volontairement limités (25 hl/ha)
Vinification	Après un pressurage direct, et un débourage, le mout est mis directement en fûts de chêne. Les fermentations s'opèrent naturellement, sans levurage exogène. « Equilibre » est élevé lentement durant 22 mois dont 12 en fûts.
Dégustation	<p>« Couleur dorée lumineuse. Des parfums de miel, d'agrumes et de coings. Très belle fraîcheur. Quelques notes de noix grillées et d'élégants fruits à noyau, belle longueur en bouche. Un style racé et minéral »</p> <p>A. LARSSON, meilleur sommelier du monde 2007</p> <p>« Couleur jaune or. Un nez de fruits murs (coings, pommes) avec une légère expression phénolique. En bouche, une pointe de minéralité, une belle longueur et une jolie acidité en fin de bouche »</p> <p>M. DEL MONEGO, meilleur sommelier du monde 1998</p>
	Servir à 14° - 15°C après l'avoir carafé. Conservation: 15 ans – 20 ans
Accords mets et vins	Ce vin racé accompagnera des entrées nobles (noix de St Jacques à la crème, homard à l'armoricaine...), des poissons à chair ferme (brochet de Loire au beurre blanc, daurade braisée...) mais aussi des ris de veau au foie gras ou des rognons de veau à la crème, ou encore des chèvres, brebis, beaufort de haute montagne, comté ...
Critères analytiques	Alc :13.66% - sucres :0,7g/l – pH :2.99 – SO2 tot :35 mg/l – SO2 lib :15 mg/l

WWW.LOICMAHE.FR

Les secrets des terroirs du Gué d'Orger