



Loïc Mahé
VIGNERON



LES FOUGERAIES
SAVENNIÈRES

**Ample
et minéral**



Terroir	Sables éoliens et schistes
Cépage	Chenin 100%
Vendanges 2014	Les raisins sains et mûres, proviennent de vignes dont les sols sont travaillés un rang sur deux, conduites dans le respect des équilibres naturels de la faune et de la flore. Ils sont entièrement vendangés à la main par des tris différents entre le 18 septembre et le 4 octobre.
Vinification	Après un pressurage direct lent, et un débourage, le mout est mis directement en fûts de chêne (2/3) et en cuve (1/3) où les fermentations s'opèrent naturellement, sans levures exogènes, durant un an. La mise en bouteille s'effectue après 18 mois d'élevage.
Dégustation	Par Andreas LARSSON, meilleur sommelier du monde 2007 : https://youtu.be/FHj4ItiX078 (TASTED 100% BLIND) A carafier avant de servir à 12- 14°C . Garde: 8 - 10 ans
Accords mets et vins	Ce vin accompagnera des poissons cuisinés (lotte à l'américaine, brochet de Loire au beurre blanc...) mais aussi des viandes blanches (blanquette de veau, fricassée de volailles à la crème...) ou encore les fromages à pâte cuite lentement affinés (beaufort de haute montagne, comté...), les chèvres, brebis...
Critères analytiques	Alc :14,3 % - sucres :1.4 g/l - pH :3.42 - SO2 tot :85 mg/l - SO2 lib :20 mg/l

WWW.LOICMAHE.FR

Les secrets des terroirs du Gué d'Orger