



**SAVENNIÈRES 2007**  
**"La Croix PICOT"**  
**CHATEAU DE BELLEVUE**

**Cépage** : Chenin 100 % appelé localement Pineau de Loire

**Terroirs** : Argilo-schisteux et spilite sur la commune de Bouchemaine dans le clos de la CROIX PICOT, un coteau pentu très pierreux.

**Critères techniques** :

Ce vin est récolté sur 2 tries, avec un contrôle rigoureux de l'état sanitaire, pour vendanger des raisins sains grâce à une dégustation systématique des raisins puis un pressurage long suivi d'un débouillage minutieux à des températures contrôlées de 12 à 15 °c.

- fermentation alcoolique en cuves, après un levurage et un suivi rigoureux des températures entre 16 et 17 °c
- élevage en cuve avec des remises en suspensions des lies sur plusieurs mois, pour valoriser la complexité aromatique, jusqu'à la mise en bouteilles en juin suivant la récolte.

**Découverte sensorielle**

**La robe** est jaune serin aux nuances vertes respire la jeunesse de son millésime

**Château de Bellevue Hervé TIJOU 49190 St. Aubin de Luigné 02.41.78.33.11**

**Le nez** se livre avec fraîcheur, sur les arômes subtils du cépage Chenin : le tilleul et la citronnelle, l'abricot et le coing, puis des notes vivifiantes d'agrumes à dominante de pamplemousse et de citrons jaunes

**L'attaque en bouche** est à l'image du nez, jeune et tonique. On retrouve toute la minéralité de son magnifique terroir schisteux et volcanique qui lui apporte droiture et élégance avec fraîcheur sur la fin de bouche....un grand vin de garde

**Gastronomie :**

Servi à 7-8°C, ce vin deviendra très attractif en accompagnant des crustacés, des coquilles Saint Jacques, des poissons crus marinés au citron jaune, des carpaccios de saumon à l'huile d'olive et à la fleur de sel, des poissons grillés, des choucroutes de poissons, des fromages de chèvre secs.

**Conservation :** Ce vin évoluera sur 10 années sans soucis.

**Conditionnement :** Bout 75 cl. Par carton de 6 ou 12 bouteilles.