



## Clos de Coulaïne Savennières

Vignoble familial de 9 ha, propriété de la famille Roussier à Savennières. Nous exploitons ce domaine depuis la récolte 1992.

Avec près de 6 ha de chenin et un peu plus de 3 ha en cabernet, Coulaïne s'affirme depuis plusieurs générations comme le vignoble de Savennières vinifiant le plus de rouge.

La bouteille de Coulaïne se caractérise par une vivacité aromatique (influence du vent), une attaque en bouche sur les acides avec un bon volume et peu d'amertume (influence du sable).



- **Situation** : Pente douce orienté Est / Sud-Est relativement bien ventilé, au dessus du bourg de Savennières.
- **Terroir** : Sables (gréseux et éoliens) d'une épaisseur de 70 à 80 cm sur les schistes verts et pourprés de l'ordovicien.
- **Surface** : 5 ha 80
- **Age moyen des vignes** : 30 ans
- **Cépage** : 100% Chenin
- **Mode de conduite** : Vignes larges (5000 pieds/ha), enherbées sur l'inter rangs. Épamprage en mai-juin puis éclaircissage en juillet manuellement, afin d'optimiser l'aération des grappes pour une bonne maturité.
- **Protection phyto-sanitaire** : Oligo-éléments, algues marines, cuivrol et extraits de plantes.
- **Récolte** : Manuelle, par tries successives.
- **Vinification** : Pressurage lent, débouillage de 24 à 48h, fermentations lentes (alcoolique et malo-lactique , sans ensemencement ni chaptalisation), élevage partiel en barriques.
- **Accompagnement** : possède une large panoplie d'accords avec les plats, que ce soit les fruits de mer, les poissons, les viandes blanches ou les fromages de chèvre frais.