



L'Antre Deux Verres

09 86 69 56 36

[www.le-grand-restaurant.com](http://www.le-grand-restaurant.com)

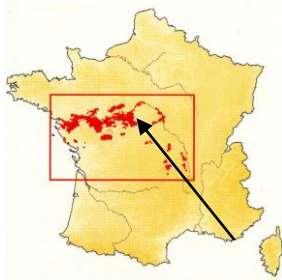
Appellation

A.O.C. Savennières

Château D'Epiré, terre de schistes

Producteur : Mr Litozw

<http://www.chateau-epire.com/>



Région

Val de Loire

Sous région

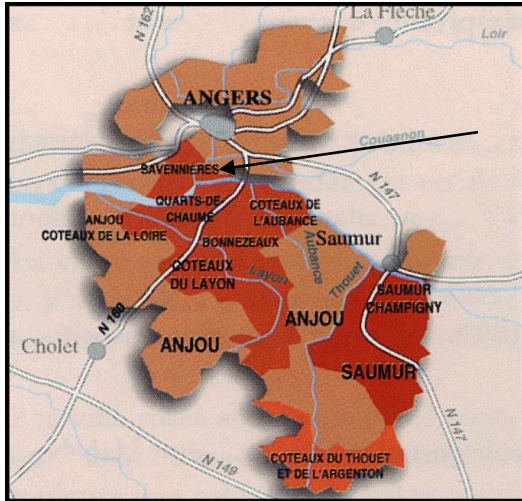
Anjou

Situation géographique

Sud ouest d'Angers sur la rive droite de la Loire

Millésime

Note :



Principaux cépages

Chenin

Terroir

Les sols, peu profonds, sont composés de schistes gréseux, de filons volcaniques et de sables éoliens.

Climat

Coteaux rive nord de la Loire, exposé au sud.

Observations

- A.O.C. depuis le 8 décembre 1952.
- Superficie du vignoble : 82 Ha pour 2 800 HI soit un rendement de base de 35 HI/Ha.
- Superficie du vignoble : 11 Ha
- Petite production de vin moelleux.
- La plus célèbre des appellations est la fameuse coulée de Serrant. On eut également trouver la Roche aux Moines (lieux dits de l'appellation).
- Considéré comme un grand cru des vignobles de Loire. Louis XI le comparaisait à une « goutte d'or »
- Agriculture raisonnée.
- 5<sup>ème</sup> génération de viticulteurs.
- Potentiel de garde de 5 à 10 ans.
- Température de service de 13 à 16° C.

Examen visuel :

- Limpidité, intensité :
- Impression générale :

Examen olfactif :

- Intensité :
- Nuances aromatiques et impression générale :
- Persistance aromatique :

Examen en bouche : Plaisant  Déplaisant

- Attaque :
- Milieu de bouche :
- Finale :
- Conclusion :

Accords Mets et Vin

Apéritifs	■ Viandes blanches	■
Charcuteries	■ Viandes rouges	<input type="checkbox"/>
Poissons	■ Fromages doux	■
Fruits de Mer	■ Fromages forts	<input type="checkbox"/>
Petits Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts chocolat	<input type="checkbox"/>
Gros Gibiers	<input type="checkbox"/> Desserts fruits	<input type="checkbox"/>

Originalité

Servez le sur une lotte sauce au vin correspondant ou sur une Saint Jacques finement escalopée.

Remarque :

Le Château d'Epiré est un des plus anciens et des plus célèbres vignobles de l'appellation de Savennières. Depuis le 17<sup>ème</sup> siècle il n'a pas été vendu (5<sup>ème</sup> générations). Il comprend 11 hectares dont 9 sont plantés en chenin pour la production du Savennières. Le château a été construit en 1850 sur une ancienne maison de maître. L'origine de ce vin remonte aux vignes médiévales sous l'influence du négoce hollandais. Vin servi à J Paul II en 1996 lors de son voyage en France.

Vendange manuelle (3 à 4 passages). Vinification : fermentation dans des petites cuves en inox, élevage sur lies en barriques (5 à 7 soutirages), mise en bouteilles, fin juin et début septembre. Le Château d'Epiré produit un vin blanc sec et corsé et quand le climat le permet il produit aussi un petit volume de vin demi-sec ou moelleux.