

| Domaine Éric Morgat | |
|--|--|
| Historique du domaine | Éric Morgat est un vigneron dans l'âme. Issu d'une famille qui cultivait les terroirs d'Anjou depuis plus de deux siècles, il a créé son propre domaine en 1995 à l'âge de 25 ans. Il a racheté des friches ou des parcelles à l'abandon aujourd'hui classées en AOC Savennières et Anjou. |
| Région de production | Le vignoble se trouve dans la Vallée de la Loire à Savennières. Pas très loin on trouve la ville d'Angers. |
| Climat | Semi-océanique |
| Sol | Schiste |
| Superficie du domaine | 6.00 hectares |
| Nombre de bouteilles produites par an | 15000 |
| Cuvées | Appellation principale : Savennières Autres appellations : Anjou Cépage principal : Chenin Le chenin est cultivé en agriculture biologique certifiée. Les vinifications se font de manière traditionnelle, très naturellement, avec un élevage des cuvées de 22 mois en fûts de 400l. Cuvées : Savennières Les Fidès, L'Enclos, Anjou blanc Litus. |
| Haute cuvée | Savennières Les Fidès 100% Chenin Elevage en fût de 400 litres pendant un an, puis un an sur lies fines. Fidès crée en 2012 remplace L'Enclos. Œil : Belle robe jaune, brillante et limpide Nez : Les notes de poire et d'agrumes dominent, accompagnées de touches minérales intenses, des accents de fruits secs Bouche : Ronde et onctueuse, bel équilibre entre suavité et fraîcheur, une grande tension minérale, beaucoup de profondeur. |

