



« Blanc de Saumur »

Saumur blanc AOC

-En conversion biologique-

Millésime : 2018, année précoce, arrosée au printemps puis sèche l'été, automne sec. Exceptionnel

Cépage : Chenin 100 %, cépage roi en Loire et unique

Sol : Argile à silex, très caillouteux, rude et difficile, apporte élégance et minéralité

Exposition : Sud

Age des vignes : 35 ans

Date des vendanges : 20 septembre

Rendement / ha: 45 hl

Vendanges : mécanique, égrappé, raisins mûr, jaune dorée, récolté « à la fraîche »

Pressurage : pneumatique en douceur

Occupation du sol : travail du sol + enherbement

Élevage : 3 mois en barriques période d'affinage et d'oxygénation, 6 mois en bouteilles.

Sucre résiduel : 1,9gr

Descriptif : La robe est couleur jaune pâle, lumineuse et brillante. Nez au notes florales, de fruits blanc. Bel équilibre en bouche, tonique et vive sur la minéralité des silex. Le final est long, légèrement salé, élégant.

Médaille au concours des vins de Saumur

Coup de coeur au Guide hachette

Garde : 3 à 5 ans et +

Conseils dégustation : Seul à l'apéritif, plats asiatiques, avec une mousse d'avocat-pamplemousse, gambas rôtis, dorade, fromage St nectaire fermier.