



Saumur Blanc « Millésime » - 2010

Médaille d'Argent concours des Vinalies Internationales et Concours Général Agricole

Situation géographique :

Cette cuvée est issue d'une sélection de vieilles vignes (de 30 ans d'âge minimum), principalement développées sur la pierre de tuffe, pierre calcaire des Châteaux de la Loire.

Le Chenin blanc ou Pineau de la Loire, cépage unique de cette cuvée, s'y exprime particulièrement bien grâce à ce terroir, où la craie tendre apparaît le plus souvent à moins de 60 cm et permet une alimentation hydrique modérée mais relativement constante, propice à une viticulture de qualité.

Cépage : Chenin blanc

Vinification :

Sélection fine des raisins, pressurage doux et fermentation à température fraîche permettant une bonne conservation des arômes. Entonnage en barriques bourguignonnes (4 et 5 vins), puis fermentation alcoolique et malolactique, apportant aux notes de fruits mûrs, gras et complexité.

Maturation grâce à un élevage en barriques de 10 mois accompagné de bâtonnages réguliers.

Dégustation

Nez subtil aux notes de fruits secs et fruits confits, pointe miellée et d'épices douces (vanille). Jolie minéralité. Bouche volumineuse et ample mêlant fruits blancs et abricot confit. Finale harmonieuse et tendue marquée par la fraîcheur, la minéralité et la complexité.

Alliances mets-vin :

Suivant vos envies, mariez ce vin servi légèrement frais (10-12°C) à l'apéritif ou sur vos recettes de poissons en sauce ou entrées (salades composées, consommés froid concombre-aneth, risotto champignon-topinambour).

Recette conseil : cassolette de lotte sauce crevettes-morilles.

