

Saumur Blanc Lieu-Dit, Les Épinats



SITUATION : Le Lieu-dit « Les Epinats » dépend de la commune de Brossay située dans la partie sud de l'appellation Saumur.

Les parcelles de ce Lieu-dit sont situées sur un plateau en pente légère, orienté vers le nord. Localement, des massifs boisés influencent la circulation des vents et l'exposition au soleil. Le climat est océanique tempéré mais les collines du Saumurois freinent les vents d'Ouest et les parcelles les plus éloignées de la Loire, comme celles du Lieu-dit « Les Epinats », subissent une influence semi-continentale.

TERROIR : Le terroir des « Epinats » est composé de deux types de sols : un sol peu profond et caillouteux de couleur rouge appelé terre à silex, et un sol peu caillouteux et plus argilisé venant de la dégradation du calcaire Jurassique. Ces éléments, ainsi que l'orientation des parcelles, apportent à la vigne un potentiel de précocité moyen à tardif.

VINIFICATION : - Egrappage et pressurage pneumatique.

- Débourage à froid pendant 24 heures.
- Vinification à basse température (17 à 19°C).

ÉLEVAGE : - Soutirage et élevage sur les lies fines de 3 à 4 mois.

- Mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur.
- Isolé dans une galerie, le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Chenin ou chenin blanc 100%

SERVICE : Température de service : 10-12°C.

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin sera l'allié parfait d'un plat de lotte sur fondue de poireaux, mais aussi de cuisine asiatique, de salades, de chèvre frais. Il sera également très apprécié en apéritif.