

Azuré

L'harmonie entre

Saumur Blanc BIO "Azuré"

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

« Viticulteurs amis et passionnés, nous conduisons notre vignoble en agriculture biologique depuis une dizaine d'années dans le respect des terroirs et de la nature. »

PRÉSENTATION

L'Azuré, est un petit papillon qui doit son nom à ses nuances couleur bleu ciel. Son cycle de vie est très particulier puisque sa survie dépend des fleurs et des fourmis indispensables à la croissance des chenilles. Espèce protégée, il est devenu l'emblème pour la sauvegarde des papillons en France.

SITUATION

Cette cuvée est issue de parcelles situées en plein cœur du Saumurois et est conduite en Agriculture Biologique depuis plus d'une dizaine d'années. Les vignes s'étendent sur 5 hectares, sur un terroir argilo-calcaire qui sublime l'expression du Chenin blanc. Le travail dans le vignoble est soigné tout au long de l'année. Ainsi, l'environnement, les ressources en eau, en air, la qualité des sols sont préservés et la biodiversité est maintenue.

VINIFICATION

Suivi des maturités par dégustation régulières de baies. Pressurage en douceur et débordage léger permettant une conservation du potentiel aromatique. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C).

ÉLEVAGE

Élevage sur lies fines avec batonnage régulier (4 mois), mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur, où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGE

chenin blanc

SERVICE

Servi frais (10-12°C)

DÉGUSTATION

Robe or pâle aux reflets argentés. Nez croquant et gourmand aux notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne), de fruits mûrs (ananas) et doté d'une fine minéralité. L'attaque est vive. La fraîcheur est joliment contrebalancée par un volume et une onctuosité en bouche. La finale, croquante, persiste sur les notes suaves de pêche de vigne.

ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les apéritifs ou les salades, les plateaux de charcuteries, les terrines de poissons, les volailles et les fromages de chèvre (Selles sur Cher, Chabichou).

