



Saumur Blanc Clin d'Oeil

AOC Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Clin d'Oeil, la marque découverte des appellations de la Loire au réseau traditionnel.

LE MILLÉSIME

HVE à partir du millésime 2021

SITUATION

Cette cuvée est le fruit du travail d'un vigneron.

Les vignes se trouvent dans la commune de Candès Saint Martin, sur une parcelle de 2 hectares.

Plantées sur un léger coteau en pente orienté Nord-Est, les vignes permettent de produire un vin ciselé et frais.

TERROIR

Les vignes sont plantées sur un terroir argilo-calcaire du crétacé localisé sur la Côte Turonienne, également appelée "Côte des blancs".

À LA VIGNE

Les parcelles sont sélectionnées à l'approche des vendanges, en août et septembre, pour leur aptitude à offrir des raisins riches en arômes. Les vendanges sont réalisées au début du mois d'octobre, lorsque les maturités avancées sont atteintes. Les vendanges à la machine sont effectuées tôt le matin pour profiter de la fraîcheur matinale et conserver au maximum le potentiel aromatique du raisin.

VINIFICATION

Pressurage pneumatique doux pour extraire le meilleur jus du raisin.

Vinification en cuve inox à basse température (18°C) pour que la fermentation puisse révéler au maximum le potentiel aromatique du jus.

ÉLEVAGE

Soutirage en fin de fermentation et élevage en cuve inox sur lies fines durant 6 à 9 mois.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe or pâle, reflets brillants.

AU NEZ

Intensité aromatique délicieusement fruitée où se mêlent pêche, citron et litchi.

EN BOUCHE

Fraîcheur et rondeur accompagnées de délicates notes citronnées et mentholées.



ACCORDS GOURMANDS

Il accompagnera les coquillages et crustacés, les poissons (sandre au beurre blanc, dorade grillée), les viandes blanches (poulet à l'ananas, au curry), les fromages (comté, reblochon), les fromages de chèvre (Valençay, Saint Maure de Touraine) et les desserts acidulés (tarte au citron, à la rhubarbe).

