

Saumur Blanc Coq'licot BIO

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Passionnés, nous conduisons notre vignoble en agriculture biologique depuis plusieurs années dans le respect des terroirs, des équilibres écologiques et de la biodiversité. En signant ce vin, nous contribuons notamment à la sauvegarde de la faune et de la flore du Val de Loire.

PRÉSENTATION

Cette cuvée est conduite en Agriculture Biologique depuis plus d'une dizaine d'années.

SITUATION

Cette cuvée est issue de parcelles situées sur la commune de Montreuil Bellay, en plein cœur du Saumurois.

TERROIR

Les vignes s'étendent sur 5 hectares, sur un terroir argilo-calcaire qui sublime l'expression du Chenin blanc.

À LA VIGNE

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 dégustations 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 100%

Contient des sulfites.

SERVICE

Servi frais (10-12°C)

ASPECT VISUEL

Robe or pâle aux reflets dorés.

AU NEZ

Nez croquant et gourmand aux notes de fruits blancs (poire, pêche de vigne), de fruits mûrs (ananas) et doté d'une fine minéralité.

EN BOUCHE

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 sardines, une salade de chèvre chaud et anchois, une pissaladière et les fromages de chèvre (Selles sur Cher, Chabichou).

