

Coteaux de Saumur La Perrière



SITUATION : Quatre petites parcelles de Chenin Blanc à faible rendement, de 15 à 25 hl/ha, cultivées sur les buttes de craie tuffeau de Brezé et Saint Cyr-en-Bourg.

TERROIR : Les raisins évoluent progressivement en pourriture noble, grâce à l'influence des brumes automnales apportées par la Loire et ses affluents.

VINIFICATION : Pressurage pneumatique délicat, léger débourage et sélection des jus en fonction de la richesse et du profil aromatique.

Fermentations alcooliques longues et mise en bouteille au début du printemps afin de préserver la fraîcheur du fruit.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Servir entre 10°C et 12°C

ACCORDS GOURMANDS : A déguster avec du foie gras, des pâtes persillées, des écrevisses au beurre vanillé, un filet de canard au miel et son écrasé de patate douce.



Robe jaune paille, reflets brillants.



Intensité aromatique délicieusement miellée où se mêlent abricot sec, pain d'épices et clou de girofle.



Onctuosité gourmande et fraîcheur accompagnées d'élégantes notes miellées sur une finale suave.