



Saumur Blanc - Le Coteau Blanc 2018

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

Les parcelles se situent dans le sud Saumurois. Autrefois appelée « la côte des blancs », cette zone était recouverte de vignes de Chenin blanc. Petit à petit, ces vignes ont été remplacées par le cépage Cabernet franc qui a fait la renommée du Saumur Champigny. Il ne persiste désormais que quelques pieds de Chenin blanc originels et préservés.

TERROIR

Un terroir rare et particulier sur de superbes coteaux argilo-calcaires, exposés pleins sud.

À LA VIGNE

Les vignes, âgées de plus de 40 ans, et aux petits rendements naturels (moins de 50 hl/ha), possèdent un grand potentiel de maturation et de concentration. Les grappes sont récoltées très mûres et toutes dorées dans les derniers jours de vendanges.

VINIFICATION

Suivi de maturité par dégustation de baies. Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits mûrs. Débourage à faible turbidité. Vinification traditionnelle avec contrôle des températures (17 à 19°C) permettant de conserver le potentiel aromatique. Fermentation malolactique renforçant gras et complexité.

ÉLEVAGE

Élevage sur lies pendant 7 à 8 mois.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

Servi à 9°C.

DÉGUSTATION

« Robe brillante et limpide, aux reflets jaune or-vert.
Nez fruité et délicat aux parfums rappelant le coing et la mirabelle et les figues.
Bouche pleine de chair, suave et fraîche à la fois. Finale sur des notes minérales et de fruits confits.
» Philippe Faure-Brac

« Période idéale de consommation : entre 1 et 5 ans. » Philippe Faure-Brac

ACCORDS GOURMANDS

A boire avec des poissons blancs, des volailles blanches et des fromages de chèvres.

PRESSE & RÉCOMPENSES

Decanter Argent
Decanter



