

# Saumur Blanc - Le Coteau Blanc 2018



VIGNOBLES  
**EDONIS**  
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



**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.

**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 malo-lactique renforçant gras et complexité.

**ÉLEVAGE :** Élevage sur lies pendant 7 à 8 mois.

**CÉPAGES :** Chenin blanc 100%

**SERVICE :** Servi à 9°C.

**ACCORDS GOURMANDS :** A boire avec des poissons blancs, des volailles blanches et des fromages de chèvres.

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)