



## 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

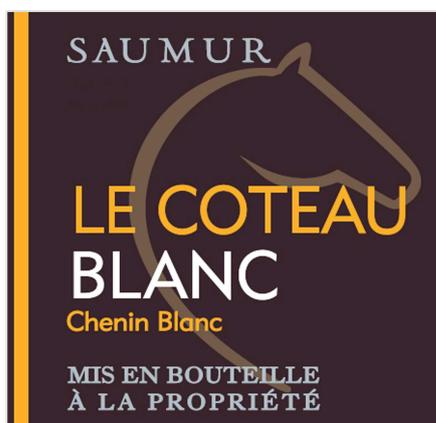
« Période idéale de consommation : entre 1 et 5 ans. » Philippe Faure-Brac

### ACCORDS GOURMANDS

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

### PRESSE & RÉCOMPENSES

**Decanter** Argent  
Decanter



LE GUIDE  
**HACHETTE**  
DES **VINS**

une étoile  
Le Guide Hachette des Vins

