

# CHAPITRE AOC SAUMUR

## ☆ Commentaire de dégustation

Robe jaune paille. Le nez est à l'ouverture discret mais des notes de pamplemousse arrivent puis viennent les notes de noyau. L'attaque est ferme, franche, direct. La complexité est énorme comme le chenin est capable de faire sur les grands terroirs. Riche en tannin c'est un vin exceptionnel pour la garde.

## ☆ Accords Mets & Vins

- Un Osso Buco à la Milanaise cuit en cocotte
- Une Blanquette de veau
- Un conté de 24 mois de fruitière
- Tatatki de saumon au sésame
- Une Tarte au Coings

## ☆ Dégustation

- Entre 8 et 10°
- Garde 15 ans et plus

## ☆ Production

En culture Biologique depuis 1998 – Biodynamie depuis 2010  
100 % CHENIN, Vendange manuelle sur le Lieu-dit du Palna  
Récolte en un seul tri, Argilo Calcaire limoneux sur craie tuffeau  
Vignes de sélection clonale sur porte greffe fercal âgées de 19 ans, taillées en cordon de royat.  
Enherbement naturel entre les rangs. buttage fait en février puis retiré en avril. Entretien sous le rang fait en lame interceps durant la période estivale.

Les préparations Biodynamiques sont au nombre minimal de 3 :

- 1 500 Maria Thun en fin d'automne avant le solstice d'hiver
- 1 ou 2 bouses de corne 500 au printemps
- 1 silice de corne 501 après fermeture de la grappe

## ☆ Vinification

Les raisins sont déposés dans le pressoir pneumatique pour un pressurage de 4 heures. Une aération importante est faite avant le débourage puis la fermentation se fait en demi-muid de 600 litres.  
Aucun soufre n'est apporté durant la vinification jusqu'à la mise en bouteille.

2400  
Bouteilles

0  
Magnums

