

CHAPITRE

AOC SAUMUR
100 % CHENIN



DÉGUSTATION ET GARDE

8-10°

15 ans et +

Pas de carafage



CERTIFICATION BIO DEPUIS 1998
BIODYNAMIE DEPUIS 2010

Chenin parcellaire versant Nord de la butte du Puy-Notre-Dame, très atypique!

PRODUCTION

Vignes âgées de 20 ans.

Sols : sur le lieu-dit « Le Palna », un sol argilo-calcaire-limoneux.

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Pressurage direct et oxydation des moûts avant fermentation en tonneaux de 500 litres

Vin non filtré.

Ajout de 20 mg de soufre à la mise en bouteille.

DÉGUSTATION

Robe jaune paille.

Nez discret à l'ouverture mais des notes de pamplemousse arrivent puis des notes de noyaux.

En bouche, l'attaque est ferme, franche, directe. La complexité est énorme comme le Chenin est capable de faire sur les grands terroirs.

Riche en tanins, c'est un vin exceptionnel pour la garde.

ACCORDS METS-VINS

Osso Buco à la Milanaise, cuit en cocotte
Blanquette de veau
Comté de 24 mois, d'une bonne fruitière
Tataki de saumon au sésame
Tarte aux coings