

L'ENCHENTOIR



CERTIFICATION BIO DEPUIS 1998
BIODYNAMIE DEPUIS 2010

AOC SAUMUR
100 % CHENIN



Lieu-dit d'exception, sur le versant Sud du Puy-Notre-Dame, l'Enchentoir est une cuvée d'exception !

PRODUCTION

Vignes de sélection massale sur porte greffe riperaï âgées de 20 ans.

Sols : sur le lieu dit « Enchentoir » en deuxième trie, le sol argilo calcaire - limoneux sur craie du tuffeau.

Vendanges manuelles.

VINIFICATION

Pressurage direct et oxydation des moûts avant fermentation en barrique.

Elevé 12 mois en barrique.

Vin non filtré, non sulfité.

DÉGUSTATION

Robe dorée, aux reflets jaunes paille.

Nez fin et puissant, typique des Chenins récoltés à maturité optimale.

Bouche d'une grande complexité, souple, ronde et avec des notes boisées.

Un vin tout en finesse à garder.

DÉGUSTATION ET GARDE

8-10° 15 ans et +

Carafage...
selon l'humeur!

ACCORDS METS-VINS

Sashimis de bonite
Homard bleu de Bretagne, grillé au beurre
demi-sel d'Isigny
Valençay affiné
Côte de veau braisée à l'ail