

TÊTE D'ANGE AOC SAUMUR

☆ Commentaire de dégustation

Robe jaune paille à reflet vert. Le nez est sur la fleur blanche, la maturité du chenin est intense, des notes d'agrumes arrivent en final. En bouche, beaucoup de gras fait croire à du sucre résiduel mais le vin est sec. L'attaque est net, la longueur n'est pas très importante et la complexité assez simple.

☆ Accords Mets & Vins

- De belle asperge sauce beurre blanc
- Une petite Crème de petit pois au lard
- Un Velouté de champignon
- Des Oeuf brouillés

☆ Dégustation

- Entre 8 et 10°
- Garde 5 ans et plus

☆ Production

En culture Biologique depuis 1998 – Biodynamie depuis 2010

100 % CHENIN

Vendange manuelle sur le Lieu-dit de l'Enchentoir

1er et 3ème tris

Altération de craies vertes

Vignes de sélection massale sur porte greffe Riparia âgées de 16 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 débouillage puis la fermentation se fait en cuve béton de novembre à mai..

Aucun soufre n'est apporté durant la vinification jusqu'à la mise en bouteille.

11700
Bouteilles

0
Magnums

