



# COTEAUX DE SAUMUR

## Les Loups Dorés 2018

Vieux millésimes sur  
demande



### PRODUCTION

Terroir : Argilo-calcaire  
Cépage : 100% Chenin  
Superficie : 1 hectare  
Rendement : <25 hl/ha  
Taille sévère et enherbement permanent.



### VINIFICATION

Attente patiente de la surmaturité des raisins issue de pourriture noble, puis récolte avec tri manuelle des raisins sur cinq passages entre le 9,18 et 22 octobre 2018 Degré : 11,5° - Acidité totale : 4,8 – Sucres résiduels : 97g



### ELEVAGE

Fermentation naturelle lente, sur plusieurs semaines (sans levurage) en cuve, avant l'arrêt de la fermentation lorsque l'équilibre gustatif est jugé pertinent. Elevage rapide pour garder la fraîcheur et mise en bouteilles fin avril 2019.



### SERVICE : 5-6 °

Ce vin est parfait pour une dégustation festive et gourmande dès maintenant et évoluera parfaitement bien sur 15 à 20 ans.



### DEGUSTATION

La robe est jaune serin avec des notes Or d'une grande brillance presque cristalline.  
Le nez est d'une grande complexité de fruits blancs très confits (mangue, litchis Kumquat confits) avec une pointe d'épices!  
La bouche est assez dense et tout en rondeur, à la fois fine et délicate à l'image d'une pâte de fruits de coings...  
Le vin se livre avec tendresse et dentelle. On retrouve en rétro-olfaction la riche complexité aromatique se terminant par une touche de truffe !

*Jean-Michel MONNIER – Œnologue*



### ASSOCIATIONS GOURMANDES

Ce vin de conversation et de gourmandise s'associera avec de nombreux mets :

- Foies gras d'oie ou de canard, demi cuits ou poêlés,
- Salade de gésiers et magrets de canards,
- Fromages persillés (fourme d'Ambert...) accompagnés d'un morceau de poire pochée dans le même vin, ou déposée sur un pain d'épices,
- Tartes Tatins aux pommes, aux abricots et à la pâte d'amande,
- Desserts aux fruits blancs ou aux végétaux acides (ananas rôti au beurre et flambée au rhum, gratin de fruits blancs).

