



SAUMUR BLANC

Les Loups Blancs 2018



PRODUCTION

Cépage : 100% Chenin Blanc
Terroir : Argilo-calcaire
Situation : Coteaux exposés sud-ouest (St Cyr et Brézé)
Superficie : 1,5 hectares - enherbement permanent
Rendement : 30 hl/ha



VINIFICATION

Récolte manuelle du Chenin, avec un contrôle rigoureux de l'état sanitaire, pour vendanger des raisins sains les 20 et 26 septembre 2018 grâce à une dégustation systématique des raisins puis une macération pelliculaire de quelques heures avant un pressurage long et délicat suivi d'un débourbage minutieux à des températures contrôlées. Fermentation alcoolique des 2/3 en barriques et 1/3 en cuve.

Degré : 14,5° - Acidité totale : 4,9 - Sucres résiduels : 1,2g



ELEVAGE

Elevage 100 % en barriques (dont 15% de neuves) avec remise en suspension des lies pendant plusieurs mois
Mise en bouteilles dans le courant de l'été 2019



SERVICE : 12-13 °

Ce vin déjà parfait... évoluera sans soucis sur 5 à 10 ans



DEGUSTATION

La parure du vin est jaune serin aux reflets or – vert, d'une belle profondeur avec un très bel éclat.

Le nez s'exprime avec une grande délicatesse et une grande richesse : les agrumes caractéristiques du millésime 2017 (citrons, pamplemousses...), ceux du cépage Chenin (le tilleul, la citronnelle, les abricots et les coings), puis de sa fermentation alcoolique et de son élevage en barriques (chêne, vanille...) En attaque, la bouche est veloutée; impression renforcée par la sucrosité du bois et la maturité des grains de raisin... L'acidité naturelle du Chenin apporte une pointe de fraîcheur et une belle élégance.

Jean-Michel MONNIER – Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

En service direct ou après carafage, de nombreuses associations mets – vins sont possibles, notamment :

- Des poissons fumés et crus, crustacés (langoustines, langoustes, homards...) accompagnés d'une sauce réduction crémée, noix de Saint-Jacques poêlées;
- Des viandes blanches avec des sauces à la crème, des ris de veau...
- Du boudin blanc truffé...
- Des fromages à pâte dure (comté de 24 ou 36 mois d'affinage, vieille mimolette...)

