



COTEAUX DE SAUMUR

Les Loups Dorés 2017 – Dernier Tri

Vieux millésimes sur
demande



PRODUCTION

Cépage : 100% Chenin
Terroir : Argilo-calcaire
Situation : Coteaux exposés sud-ouest pour ces vendanges tardives de vignes de 50 ans environ
Superficie : 0,5 hectare
Rendement : <20 hl/ha



VINIFICATION

Récolte manuelle de raisins issus de la pourriture noble.
Tris successifs sur 2 passages, début octobre et mi octobre. Fermentation naturelle, très lente, sur plusieurs semaines (sans levurage) en cuve.
Arrêt de la fermentation lorsque l'équilibre gustatif (alcool-sucre) est jugé pertinent.
Degré : 11,76° - Acidité : 4,3 - Sucres résiduels : 155 g/l



ELEVAGE

Elevage minutieux, en partie en barriques (10 mois environ), pour conforter la riche complexité aromatique et la fine structure. Mise en bouteille en septembre 2018.



SERVICE : 5-6 °

Carafage possible de quelques heures.
Conservation : A vie



DISTINCTIONS :

- 1 étoile au Guide des Vins Hachette 2020



DEGUSTATION

La robe est jaune or avec de magnifiques nuances dorées et présente une grande brillance. Le nez très complexe s'exprime avec force sur des arômes de fruits confits, de mangues, de fruits de la passion et d'ananas avec une légère note vanillée. L'attaque en bouche est dense et fraîche, avec un petit coté épices douces. Le moelleux s'installe ensuite durablement sur le palais, sans jamais l'alourdir, grâce aux arômes vifs de fruits exotiques qui l'allègent.

Jean-Michel MONNIER - Œnologue



ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Foies gras, gésiers et magrets de canards
- Fromages persillés accompagnés de poire pochée
- Tartes tatin aux pommes, tartes aux abricots et à la pâte d'amande
- Tous les desserts aux fruits blancs ou aux végétaux acides

