



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 issu de pourriture noble, puis récolte avec tri manuelle des raisins sur cinq passages entre le 3 et 17 novembre 2016.

Degré : 11,5° - Acidité totale : 4,8 – Sucres résiduels : 97g



ELEVAGE

Fermentation naturelle lente, sur plusieurs semaines (sans levurage) en cuves, avant l'arrêt de la fermentation lorsque l'équilibre gustatif est jugé pertinent. Elevage rapide pour garder la fraîcheur et mise en bouteilles fin janvier 2017.



SERVICE : 5-6 °

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

COTEAUX DE SAUMUR

Les Loups Dorés 2016



DISTINCTIONS

- Médaille d'argent – Concours des Ligiers 2017



DEGUSTATION

La robe, jaune serin aux notes Or d'une grande brillance presque cristalline.

Le nez 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 tuffe !

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 déposé 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 flambé au rhum, gratin de fruits blancs).

