



# COTEAUX DE SAUMUR

## Les Loups Dorés 2015 – Dernier Tri



### 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 pourriture noble.  
 Tris successifs sur 2 passages, fin octobre et début novembre. 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 : 11,74° - Acidité : 4,6 - Sucres résiduels : 144 g/l



### ELEVAGE

Élevage minutieux, en partie en barriques (10 mois environ), pour conforter la riche complexité aromatique et la fine structure. Mise en bouteille en septembre 2016.



### SERVICE : 5-6 °

Carafage possible de quelques heures.  
 Conservation : A vie



### DISTINCTIONS

- Médaille d'Argent-Concours des vins de Saumur 2017



### DEGUSTATION

La très belle robe, avec de magnifiques nuances dorées, présente une grande brillance et une grande profondeur, signe de l'exceptionnelle concentration et du potentiel du millésime.

Le nez très complexe s'exprime avec force sur des arômes de fruits blancs et jaunes compotés, puis également mangue, fruits de la passion et ananas. 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

