



SAUMUR BLANC Clos Paulette 2017



PRODUCTION

Cépage : 85% de Chenin et 15 % de Chardonnay
Terroir : Argilo-calcaire
Situation : Le Clos derrière la maison de Paulette
Superficie : 2 hectares
Travail du sol et couvert végétal un rang sur deux.
Rendement : 30 hl/ha



VINIFICATION

Attente patiente d'une maturité la plus poussée possible du Chardonnay le 7 septembre et du Chenin le 19 septembre 2017 pour obtenir de beaux raisins jaunes, une riche complexité aromatique et une belle rondeur du cépage ligérien, tout en gardant une pointe de fraîcheur aromatique et structurale.

Récolte par tris, respect de la vendange, macération pelliculaire de 12h, puis pressurage long, débouillage minutieux avec un long séjour sur bourbes fines...

Degré : 13,5° - Acidité totale : 4- Sucres résiduels : <1g



ELEVAGE

Elevage court en cuves, puis filtration avant la mise en bouteilles début Janvier 2018.



SERVICE : 10-12 °

Ce vin est parfait pour une consommation rapide...mais il évoluera également sur quelques années



DISTINCTIONS

- Médaille de Bronze – Salon des vins de Loire d'Angers 2018



DEGUSTATION

Très belle couleur jaune serin avec des reflets argentés brillants.

En nez, c'est avec une grande gourmandise et une riche expression que le chenin, roi ligérien, s'exprime autour des arômes de fruits frais alliant à cette belle complexité...

La bouche, est veloutée et ample avec un bel équilibre. La Finale est très intéressante avec une belle vivacité.



ASSOCIATIONS GOURMANDES

- Crustacés (langoustines, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- Poissons grillés ou en sauces crémeuses.
- Tartares de poissons et des poissons fumés
- Viandes blanches en duo « terre – Mer »
- Nombreux fromages de chèvres (frais, secs, cendrés... froids ou chauds)

