



SAUMUR BLANC

Clos Paulette 2018



PRODUCTION

Cépage : 100% de Chenin
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 Chenin le 15 septembre 2018 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.
Après le pressurage, débourbage minutieux avec un long séjour sur bourbes fines...
Degré : 13,5° - Acidité totale : 4,5 - Sucres résiduels : <1g



ELEVAGE

Elevage court en cuve, puis filtration avant la mise en bouteilles fin Janvier 2019.



SERVICE : 10-12 °

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



DISTINCTIONS

- Médaille d'Argent - Salon des vins de Loire d'Angers 2019



DEGUSTATION

La Couleur jaune serin est brillante presque cristalline. Elle réfléchit toute la parfaite maturité des grains de Chenin sur ce millésime précoce ensoleillé. L'attaque olfactive est puissante et dense. **Le nez**, est très gourmand avec des arômes de fruits exotiques. Le cépage ligérien s'exprime avec un volupté et une grande suavité...

La bouche, est particulièrement souple avec une touche de vivacité qui apporte un joli équilibre.



ASSOCIATIONS GOURMANDES

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

