

# TRI-MARAN

## AOC COTEAUX DE SAUMUR

**COMMUNE** : TURQUANT et MONTSOREAU

**TERROIR** : Argilo-calcaire

**SITUATION** : coteaux surplombant la Loire

**CÉPAGE** : Chenin 100%

**AGE** : 30 ans en moyenne 70 ans pour les plus vieilles

**RENDEMENT** : de 10 à 15 hl/ha

**RECOLTE** : vendange manuelle, en caisse, par tris successifs (4 à 6 passages) pour ne récolter que des grains nobles ; concentration supérieure à 18%vol et pouvant aller jusqu'à 28-30%vol.

**VINIFICATION** : Pressurage direct sans foulage ni éraflage ; puis mise en fûts où la fermentation pourra durer plusieurs mois jusqu'à ce que le vin trouve son équilibre (alcool sucres résiduels). Puis clarification naturelle.

**ELEVAGE** : en fûts pendant 1 an.

### DEGUSTATION :

**Œil** : Robe jaune paille brillante

**Nez** : Très grande complexité aromatique amenée par les grains nobles. On a des nuances de fleurs blanches, de pêches et de poires confites

**Bouche** : attaque fraîche, le support acide aide à l'élégance ; puis on découvre une bouche très longue et très ample où se mêlent les notes cuites, de confiture et de miel. Vin de très grande garde.

**ACCORDS METS/VINS** : en apéritif, avec un foie gras ou certains fromages.



DOMAINE DES DAMOISELLES

Vignoble RETIF Route des vins 49400 SOUZAY-CHAMPIGNY

06.11.36.11.26 [www.desdamoiselles.fr](http://www.desdamoiselles.fr) e-mail : [domaine@desdamoiselles.fr](mailto:domaine@desdamoiselles.fr)