

COTE SAUVAGE

AOC 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

MODE DE CONDUITE : L'enherbement est pratiqué pour maîtriser la vigueur. L'éclaircissage vient réguler le rendement par souche.

RENDEMENT : environ 40 hl/ha

RECOLTE : Manuelle par tris successifs. (Degré de récolte allant de 12 à 13 %vol, acidité totale environ 4.5).

VINIFICATION : Pressurage direct sans foulage ni éraflage, débouillage statique à basse température puis vinification thermorégulée jusqu'à l'obtention d'un vin sec puis fermentation malolactique suivant les millésimes.

DEGUSTATION :

Œil : Robe jaune paille à reflets dorés et verts brillants

Nez : Très grande richesse aromatique, on retrouve l'aspect floral (fleur acacia, d'aubépine...), le fruité (fruit exotique : ananas, citron).

Bouche : Très ronde et très ample, une grande harmonie au palais avec beaucoup de fraîcheur.

ACCORDS METS/VINS : Fruits de mer, entrées, poissons.



DOMAINE DES DAMOISELLES

Vignoble RETIF Route des vins 49400 SOUZAY-CHAMPIGNY

06.11.36.11.26 www.desdamoiselles.fr e-mail : domaine@desdamoiselles.fr