

# LA QUILLE

## 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 allant du passerillage à la sélection de grains nobles. (Degré de récolte supérieur à 12.5%vol.)

**VINIFICATION** : Pressurage direct sans foulage ni éraflage, débourage statique à basse température, vinification en fût jusqu'à l'obtention d'un vin sec.

**ELEVAGE** : en fûts (1/3 neufs) pendant 1 an avec batonnage régulier.

### DEGUSTATION :

**Ceil** : Robe jaune paille à reflets dorés et verts brillants

**Nez** : Très grande richesse aromatique, on retrouve la complexité amenée par la pourriture noble (le botrytis), l'aspect florale (fleur d'acacia, d'aubépine...), le fruité (fruit exotique : ananas, citron puis la poire et l'abricot).

**Bouche** : Très ronde et très ample, une grande harmonie au palais. Il a les épaules d'un grand vin blanc.

**ACCORDS METS/VINS** : Vin opulent qui appelle un poisson cuisiné ou une volaille.



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)