

Les Rotissants

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, débouillage 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 :

Oeil : 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'accacia, 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.



SCEA RETIVEAU

54, rue des Martyrs - 49730 Turquant

Tél. 02 41 38 10 92

www.domainedeschampsfleuris - e-mail : retiveau.denis@orange.fr