

Chenin

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, 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 florale (fleur acacia, d'aubépine...), le fruité (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.



SCEA RETIVEAU

54, rue des Martyrs - 49730 Turquant

Tél. 02 41 38 10 92

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