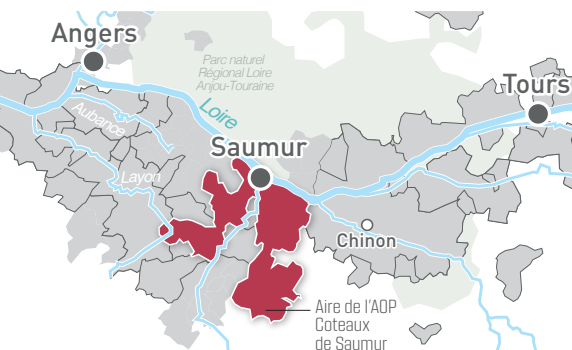


Coteaux de Saumur

AOP/AOC par décret original du 21 avril 1962, modifié le 8 juin 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : Ce vignoble se situe sur la cuesta crétacée de la bordure Sud-Ouest du Bassin Parisien, il est planté sur sol calcaire de tuffeau (craie). La délimitation a reconnu une vaste zone bien exposée, mais généralement seuls 11 hectares sont déclarés dans cette AOC. Le terroir ainsi délimité correspond à une situation de coteaux bien exposés et ventilés qui favorisent la précocité de la végétation et permettent l'obtention de vendanges surmûries, voire atteintes de pourriture noble.

Superficie : 10 ha.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 300 hl.

Rendement de base : 35 hl/ha.

Cépage : Chenin Blanc.

Pratiques culturales dominantes : Densité minimale de 4 000 pieds/ ha. Taille Guyot double à 2 x 3 yeux (2 x 4 en Saumurois) ou gobelet à 3 x 2 yeux.

Contraintes techniques : Vendanges manuelles par tries successives de raisins arrivés à surmaturité et présentant une concentration par l'action ou non de la pourriture noble.

DÉGUSTATION

Œil : Robe intense, de couleur jaune d'or aux reflets verts, évoluant sur le vieil or aux reflets ambrés.

Nez : Fraîcheur et complexité. Rhubarbe, pêche, abricot se mêlent à des notes de fleurs blanches.

Bouche : À la fois vif et onctueux, mais sans excès de sucrosité.

Température de service : Rafraîchis à 6-8°.

Harmonie des mets et des vins : Idéal en apéritif avec une brochette de fruits frais. Parfait accord avec un roquefort.

Potentiel de garde : Excellent vin de garde.