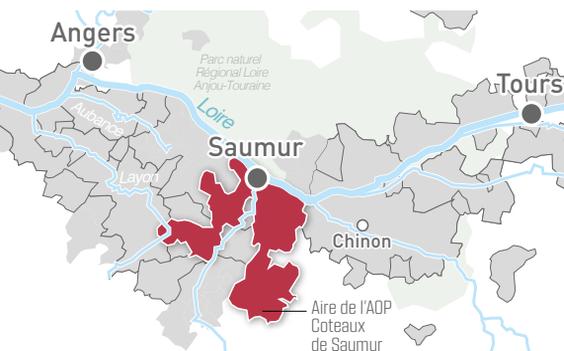


Coteaux de Saumur

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.

LE VIN

Rendement de base : 35 hl/ha.

Cépage : Chenin Blanc.

Pratiques culturelles 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.

PRODUCTION TOTALE

310 hl
=
41 000 bouteilles

COULEURS

Blanc
100%

SURFACE EN PRODUCTION

10
ha

VINIFICATION

Tranquille
(melleux)
100%