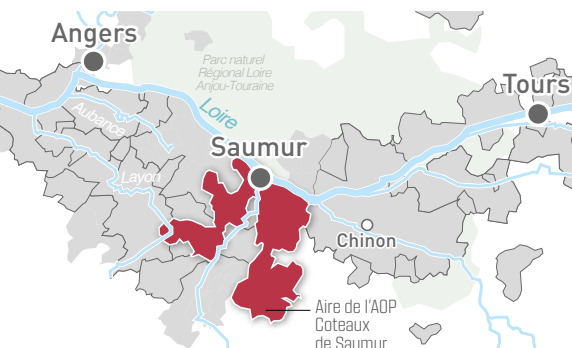


# Coteaux de Saumur

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%