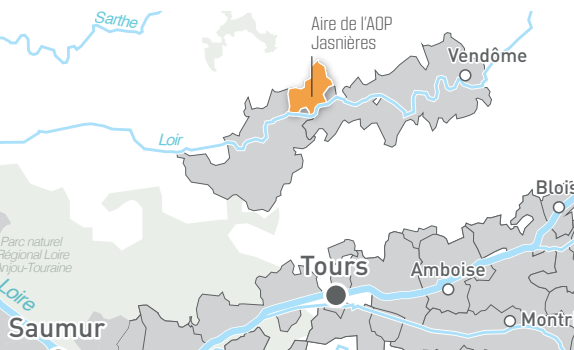


Jasnières

AOP/AOC par décret original du 31 juillet 1937, modifié le 17 novembre 2011



LE VIGNOBLE

Localisation : L'aire géographique de l'appellation Jasnières s'étend sur deux communes du département de la Sarthe : Lhomme et Ruillé-sur-Loir.

Superficie : 70 ha.

Histoire : Développé par les moines cisterciens au Moyen-âge, célébré par Henri IV et finement cartographié sous Louis XIV, le vignoble connaît un renouveau qualitatif doublé d'un profond regain d'intérêt du public depuis les années 1970.

Sols : Craie du turonien (tuffeau), décomposée en argiles à silex sur les coteaux pentus.

Climat : Cette appellation est l'une des plus septentrionales du Val de Loire. Protégée par la forêt de Bercé au Nord et profitant de vallons adjacents et de coteaux exposés plein sud, elle jouit d'un climat tourangeau tempéré, décliné en nombreux microclimats.

LE VIN

Production annuelle moyenne sur les 5 dernières années : 2 100 hl.

Rendement de base : 52 hl/ha.

Cépage : Chenin Blanc.

Pratiques culturales dominantes :
Densité minimale 5 500 pieds/ha.
Taille courte sévèrement réglementée.

DÉGUSTATION

Œil : Robe cristalline jaune or

Nez & Bouche : Arômes floraux et fruités (avec souvent une note minérale) qui évoluent tout en subtilité vers les fruits secs et exotiques, le miel et les épices. Ils conservent en final une sensation de fraîcheur.

Température de service : 12°.

Harmonie des mets et des vins :

Ils mettent en valeur les poissons de mer et de rivière, les volailles et les fromages de chèvre.

Potentiel de garde :

Dépasse généralement les 15 ans, voire plus. Dans les grands millésimes on produit des moelleux très proches de leurs homologues des bords de Loire.

