

Saumur Blanc Lieu-Dit, Les Pouches



SITUATION : Le Lieu-dit « Les Pouches » se situe sur la commune de Montreuil-Bellay aux portes de l'Anjou, de la Touraine et du Poitou, lieu de convergences, où se rencontrent la tuile et l'ardoise, les terres à blé et les vignobles du Saumurois.

TERROIR : Le terroir des « Pouches » est composé d'un sol peu profond de sables argilo-limoneux. Par endroit, des pentes du Méron jusqu'à la faille du Loudunais, différentes roches calcaires affleurent. Ce sont des calcaires très durs, comme le calcaire blanc grumeleux du Bathonien contenant des bancs de silex bleu-ciel exploités pour l'empierrement en cambre. Ces éléments permettent un bon drainage du sol et un bon potentiel de précocité. Les parcelles de ce Lieu-dit sont en pente légère, sur un paysage ouvert avec une exposition nord-ouest/sud-est. Proche de la Loire, en plaine, le climat est océanique tempéré. Surface totale des parcelles : 8 ha

VINIFICATION : La récolte débute après contrôle de maturité et de l'état sanitaire des raisins.

- Egrappage et pressurage pneumatique.
- Débourage à froid pendant 24 heures.
- Vinification à basse température (17 à 19°C).

ÉLEVAGE : - Soutirage et élevage sur lies fines de 3 à 4 mois.

- Mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25 m de profondeur.
- Isolé dans une galerie, le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Température de service : 10-12°C.

ACCORDS GOURMANDS : Ce vin accompagnera agréablement les poissons en sauce crémée mais aussi la cuisine asiatique, le fromage de chèvre frais ou encore notre recette spéciale : le canard rôti aux pêches. Il sera également un vin d'apéritif idéal.