

Tuffeau



Saumur Blanc Tuffeau

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Le nom de l'étiquette tire son origine des anciennes carrières de tuffeau sur lesquelles se trouve la cave Cave de Saumur. Le tuffeau est extrait le plus souvent dans le sous-sol des coteaux bordant un fleuve, créant ainsi des galeries, ou caves de plusieurs kilomètres. Les blocs de roche pouvaient être chargés sur des bateaux. Douce et lumineuse, calcaire situé sur de grands vignobles, la pierre de tuffeau a signé l'identité culturelle de la Loire à travers ses innombrables châteaux, abbayes, villes et vi

SITUATION

Les raisins du Saumur blanc sont cultivés dans toute la région de Saumur ainsi que dans certaines communes du nord des départements des Deux-Sèvres et de la Vienne. Le Saumur blanc est élaboré à partir du cépage Chenin Blanc.

TERROIR

Le sous-sol est constitué du même tuffeau calcaire que celui utilisé pour construire les célèbres châteaux de la Loire.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés et pressés après une courte période de contact avec la peau, puis pressés dans des pressoirs pneumatiques. Fermentation en cuves thermorégulées et mise en bouteille précoce dans des caves creusées dans le tuffeau.

ÉLEVAGE

Le vin continue de vieillir en bouteille, à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

Le Saumur blanc se déguste très frais (8 à 10°C°).

ASPECT VISUEL

Couleur jaune pâle avec des reflets verdâtres.

AU NEZ

Arômes d'agrumes, de citron et de pamplemousse, avec des notes de fruits tropicaux.

EN BOUCHE

En bouche, il est riche et rond après une première impression fraîche et fruitée.

ACCORDS GOURMANDS

Le Saumur blanc accompagne parfaitement les plats de poissons et de fruits de mer. Il est également agréable avec les charcuteries chaudes ou froides, et appréciable avec les fromages (notamment les fromages de chèvre). La fraîcheur du vin en fait un excellent apéritif, tandis que sa puissance et sa rondeur lui confèrent une bonne tenue jusqu'à la fin du repas.

