

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 des huitres, un plateau de fruits de mer ou des sardines grillées.



Robe or pâle aux reflets verts.



Nez ouvert, intense et expressif, aux arômes de fruits blancs et d'agrumes (pamplemousse), agrémentés d'une note florale (tilleul).



Attaque ronde, pointe vive. Bouche friande sur les fruits blancs (pêche de vigne). Persistance aromatique. Finale suave, dotée d'une bonne fraîcheur iodée.