

# Saumur

## Coulée de la Cerisaie

Blanc 2020 – Rond et riche

**DISPO EN AVRIL 2021**

« Cuvée parcellaire à la redoutable gourmandise »



### Vignoble

Le Domaine de la Perruche est situé sur la commune de Monstoreau, au cœur de l'Appellation Saumur Champigny. La parcelle « Coulée de la Cerisaie » est exposée sud est à l'abri des vents dominants d'ouest et dans la descente d'un petit puy, similaire en géologie et sol à celui plus vaste du Puy-Notre-Dame. Ce petit puy permet un microclimat tempéré à l'échelle de la parcelle. Le sol se draine naturellement par sa pente et par les cailloux calcaires.

### Du vignoble à la cave

**Cépage** : Chenin

**Sols** : Terroir argilo-calcaire

**Type de vinification et particularités** : Les raisins de Chenin issue des parcelles qui composent la cuvée ont la particularité d'être de petite taille et de rester intacts au cours de la maturité. Le tri n'est même pas nécessaire sur cette parcelle très qualitative. Le choix de la date de récolte se fait à la suite de plusieurs dégustations de baie et de plusieurs mesures du degré d'alcool potentiel pour éviter l'amertume liée à des peaux qui ne seraient pas assez mûres et à un trop haut taux d'alcool lié à une trop forte concentration. Fort de ces attentions, ce vin exprime pleinement le terroir de la Coulée de la Cerisaie.

**Temps d'élevage** : 6 mois en cuves.

### Dégustation

**Robe** : Brillante aux reflets dorés.

**Nez** : Gourmand sur des notes d'abricots secs et fruits bien mûrs.

**Bouche** : Attaque ronde, ample avec une belle sucrosité. Arômes de fruits secs, mûrs presque compotés. Finale gourmande avec une belle longueur qui suggère d'y regoûter...

### Du verre à l'assiette

Vous l'appréciez à l'apéritif, ou bien, sur vos plats tels qu'une volaille à la crème ou des plats d'hiver au fromage.

**Température de service** : Entre 8 et 10 °C

**Temps de garde** : Environ 2-3 ans

**PVC** : 11€ TTC