

# Saumur

## Les Rôtissants

Blanc 2019 – Cristallin et minéral

« Cuvée issue l'unique parcelle de Chenin, exposée plein sud, du Domaine »



### Vignoble

Le Domaine de la Perruche est situé sur la commune de Monstoreau, au cœur de l'Appellation Saumur Champigny. Notre Domaine se répartit en deux îlots de parcelles. Le premier est situé sur un plateau surplombant la Loire. L'altitude joue en notre faveur, nous protégeant des gelées printanières et favorisant l'exposition au soleil estival. L'autre partie se situe sur un plateau légèrement différent en terme de sol, plus caillouteux et d'exposition sud-est. En contrebas du vignoble, sur les bords de Loire, notre chai permet la vinification des raisins du Domaine. Un chai d'élevage lui fait face, offrant un patrimoine troglodytique notable à flanc de coteau.

### Du vignoble à la cave

**Cépage :** Chenin

**Sols / Terroirs :** Terroir de perruches (petites pierres fossilisées d'argile et de silex) sur roche calcaire (tuffeau)

**Type de vinification et particularités :** Avant la récolte, nous dégustons les baies de chaque parcelle afin de juger au mieux de la maturité des pépins et s'assurer de la faible présence des tanins séchants. Après une récolte manuelle, nous trions les baies sur une table vibrante pour ne garder que les meilleures. Nous vinifions 20% du volume en barriques de 400L et les 80% restants en cuves inox.

**Temps d'élevage :** 6 mois sur lies en barriques de chêne français de 400L.

### Dégustation

**Robe :** Jaune pâle aux reflets verts.

**Nez :** Élégant sur des notes d'agrumes et de zeste de citron.

**Bouche :** Attaque franche, belle vivacité avec une pointe de fraîcheur en milieu de bouche, un côté salin et minéral vient faire saliver les papilles. Une toute petite pointe d'amertume caractéristique du Chenin qui vient prolonger l'aromatique et apporte la longueur en bouche.

### Du verre à l'assiette

Idéal à l'apéritif, avec des poissons ou crustacés type St Jacques à la crème ou encore des fromages affinés à pâte dure.

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

**Garde :** Entre 2 et 5 ans

**PVC :** 9,90€ TTC