

CHENIN 2018 IGP VAL DE LOIRE

« Un chenin frais et fruité, dans son élément »

Pour Donatien Bahuaud les vins élaborés en monocépage sont ceux qui expriment le plus simplement, l'influence que les terroirs peuvent avoir sur un vin. Au-delà des sols et des climats que Donatien connaissait parfaitement, ce sont surtout ses intuitions et ses secrets de fabrication qui permettaient de révéler les secrets portés par nos cépages ligériens au travers de ces IGP du Val de Loire.

Le secret pour révéler l'aromatique

Les sols d'argile calcaire du Saumurois constituent l'un des terroirs privilégiés du Chenin. Plantées à 2 mètres d'écartement, les vignes ont plus d'espace au sol et offrent aux raisins, un potentiel aromatique plus intense qu'avec les densités de plantation habituelles. La fruité de ce Chenin ainsi préservé, dévoile des arômes de citron vert et de fleurs blanches.

Temps d'élevage : 5 mois sur lies fines

Le vignoble

Notre sélection de parcelles situées dans le Saumurois est à l'origine de cet assemblage de Chenin. La faible densité de plantation couplée à des rendements maîtrisés permet aux ceps de vigne d'exploiter pleinement le sous-sol pour donner un Chenin au potentiel aromatique de grande qualité.

De la vigne à la cave

Cépage : 100% chenin

Sols / Terroirs : Argilo-calcaire

Vignes : Sélection de parcelles récoltées précocement

Type de vinification : Après une macération à froid de quelques jours, la fermentation se déroule sur lies, en cuves inox thermorégulées et à basse température. Ces 2 actions conjuguées permettent de préserver les arômes des baies. Un élevage de 5 mois sur lies fines vient apporter la structure nécessaire à l'ensemble

La Dégustation

Robe : Jaune pâle

Nez : Expressif sur des notes citronnées et de fleur blanche

Bouche : Acidulée et fraîche sur des notes de fruits exotiques et d'agrumes

Du verre à l'assiette : Apéritif, Poissons grillés ou au four, Fruits de mer, Poulet au citron

Température de service : entre 6 et 8°C

Temps de garde : de 2 à 3 ans

Sucres résiduels : 2gr/L

