

**LES TOUES 2017**  
SAUMUR AOP  
*Sélection parcellaire de Chenin*

« Un Chenin, les pieds dans l'eau »

*Les Toux, ces bateaux de Loire en bois à fond plat que le jeune Donatien Bahuaud aimait contempler, étaient utilisés à l'époque pour le transport du vin et divers produits agricoles. Ces embarcations ont contribué à leur manière, à l'essor des vins de Saumur.*

— L'art de l'Élevage selon Donatien Bahuaud —

Notre Saumur blanc bénéficie d'un élevage de 13 mois au total dont 10 mois sur ses lies fines, en barriques de chêne français d'un an. Durant cette étape, les lies sont remises en suspensions par bâtonnages réguliers pour apporter de la structure et du gras.

Un vieillissement en bouteilles de 3 mois dans nos caves, permettra ensuite à ces « jeunes » tanins de parfaitement s'intégrer au vin.

Élevage : 10 mois • Vieillissement en bouteilles : 3 mois • Temps de garde : 8 ans

**Le vignoble**

Les parcelles du vignoble sont regroupées sur la butte du hameau d'Argentay qui culmine à environ 90 mètres d'altitude. Elles sont exposées Sud-Ouest en descendant le long d'une coulée géologique réputée comme être un excellent terroir, appelée la coulée de la Cerisaie. Ces sols argilo-calcaires composés de craie verte et blanche sont les terroirs de prédilection du Chenin.

**De la vigne à la cave**

Cépage : 100% chenin

Sols / Terroirs : Argilo-calcaire (craies blanche et verte)

Vignes : Le Puy-Notre-Dame

Type de vinification : 2/3 du moût sont partiellement vinifiés en barriques de chêne français. Le tiers restant est vinifié en cuve inox thermorégulée. Une fermentation malolactique est effectuée en barriques afin de révéler de délicates notes boisées.

**La Dégustation**

**Robe** : Jaune pâle avec des reflets dorés

**Nez** : Arômes de fruits blancs très mûrs avec une pointe vanillée et des notes grillées et épicées

**Bouche** : Attaque fraîche et puissante. Arômes d'abricots secs avec des notes grillées. Sur la rondeur avec une finale longue et élégante.

**Du verre à l'assiette** : Fruits de mer, coquilles Saint-Jacques, Sole meunière, Fromage à pâte cuite

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

**Sucres résiduels** : < 2gr/L

