



**Cépages :** Chenin

**Terroirs :** Argilo – schisteux sur la commune de Martigné - Briand

**Millésime :** 2017

**Critères techniques d'élaboration :**

- Attente patiente d'une maturité la plus poussée du Chenin pour obtenir toute la complexité aromatique et structurale du cépage ligérien, tout en gardant de la fraîcheur aromatique.
- Adaptations des phases pré fermentaires selon le millésime (récolte par tries, respect de la vendange, puis pressurage long, débourbages minutieux avec un long séjour sur bourbes fines...)
- Activités fermentaires contrôlées (levurage, régulation de températures à 17 – 18°C...)
- Élevage pointilleux en cuves puis filtration en janvier avant la mise en bouteilles en Février 2017.

**Production :** 2600 bouteilles

**Découverte sensorielle :**

- **La robe** jaune serin avec de jolis reflets verts signe d'une belle maturité des cépages est très attractive... et fraîche.
- **La première impression olfactive** retranscrit parfaitement le caractère exubérant du Chenin avec une dominante florale (chèvrefeuille, tilleul, fleurs printanières...) puis les arômes du cépage Chardonnay avec les notes de fruits exotiques murs : mangues, ananas, et une pointe de poire William... un joli vin frais et tonique.
- **La bouche**, est dans une parfaite continuité avec un joli velouté et une belle fraîcheur gustative... caractéristique de ce millésime à l'été indien qui a permis d'attendre une belle maturité.

**Conseils de service et associations mets vins :**

Servi à une température de 10 - 12°C, ce vin blanc sec s'associera bien avec :

- Des crustacés (langoustines, homards ou langoustes grillés ou en sauce)
- Des poissons grillés ou en sauces crémeuses.
- Les tartares de poissons, les poissons fumés
- Des tartes au poisson, au crabe ...
- De nombreux fromages de chèvres (frais, secs, cendrés... froids ou chauds)

**Conservation :** Ce vin est parfait pour une consommation rapide...mais il évoluera favorablement sur quelques années.

Jean Michel Monnier Œnologue conseil

