



Cépages : Chenin 60% et Chardonnay 40%

Terroirs : Schistes beiges et argilo- schisteux sur la commune de Martigné – Briand

Millésime : 2014

Critères techniques d'élaboration :

- Sélection par tris des raisins blancs d'une maturité raisonnable, récolte en caisses ajourées pour éviter la macération des raisins et respecter totalement la pellicule des baies.
- Pressurage délicat dans un pressoir pneumatique et sélection des jus avant le débourage.
- Première fermentation alcoolique complète en cuve inox puis filtration du vin.
- Tirage et prise de mousse en bouteilles et séjour sur lattes de 15 mois à 18 mois pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles. Dégorgement à la demande et rajout de liqueur d'expédition pour doser "l'équilibre gustatif".

Production : 4 500 bouteilles

Découverte sensorielle :

- **La robe**, jaune serin, délicatement pale, est émoussillée par les fines bulles qui virevoltent dans la flûte et remontent le long de la paroi avant de s'échapper subrepticement.
- **Le nez** se livre avec la même finesse et la même jeunesse sur des arômes de fruits blancs (pêches, abricots, pommes vertes), des agrumes, puis des notes florales et une touche végétale (vétiver).
- **La bouche**, est souple et vive. Cette impression est renforcée par des arômes floraux et d'agrumes ... un vin fin et tonique.

Conseils de service et associations mets vins :

Consommé à une température de 5 à 6°C, il est recommandé de descendre la température du vin progressivement au réfrigérateur et finir dans un seau glacé.

Ce vin d'apéritif avec ses caractères olfacto-gustatif s'associera également parfaitement sur :

- Des coquillages crus (huîtres, palourdes...)
- Des poissons fumés (saumon, truite, requin...)
- De nombreuses pâtisseries et glaces

Conservation : Ce vin est à consommer dans les 2 à 3 ans après le dégorgement

Jean Michel Monnier Œnologue conseil - Juin 2017

