



Cépages : 100 % Chenin

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

Millésime : 2018

Critères techniques d'élaboration :

- Attente patiente d'une maturité la plus poussée du Chenin les 17.09 et 20.09.2018 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 16 – 17°C.)
- Élevage pointilleux en cuves puis filtration en février avant la mise en bouteilles en Mars 2019.

Production : 3600 bouteilles

Découverte sensorielle :

- C'est avec une belle brillance et une grande luminosité que **la robe** jaune serin aux reflets verts se livre avec une belle fraîcheur sauvegardée.
- **Fraîcheur et complexité olfactives** sont les maîtres mots de cette cuvée de chenin de printemps qui s'exprime sur des notes de pommes granny, de poires William, d'agrumes (citrons jaunes) avant des effluves floraux du tilleul et du chèvrefeuille qui renforcent la jeunesse de ce Chenin blanc de printemps.
- **L'attaque en bouche** est dans une parfaite continuité tonique et droite avec une touche de rondeur et un très bel équilibre sur la fraîcheur.

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, bouquet de crevettes roses poêlées à l'huile d'olives et ail ...)
- Des poissons grillés.
- 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

