



L'INSOLITE

Travail de la vigne :

Enherbement naturel et travail biologique

Vinification :

Vendanges manuelles en caissette. Fermentation alcoolique en foudre de chez Stockinger de 12 hl ovale de façon à préserver toute la minéralité du sous-sol par un élevage discret en masse.

Pressurage pneumatique de 4 heures, degrés naturels de 12,8°, durée de fermentation de 4 mois.

Elevage sur lies fines pendant 9 mois.

Commentaire de dégustation :

La robe est d'un jaune paille, presque cristallin, lumineuse et brillante.

Le nez conjugue à la fois concentration, fraîcheur, générosité et puissance.

Le deuxième nez, lui, laisse apparaître de subtiles senteurs fruitées, florales et végétales. Viennent ensuite des arômes de fruits à chair blanche (poire, pêche) et d'agrumes (citron, pamplemousse ...). On note également la verveine et le tilleul.

En bouche, l'attaque est droite et velouté et sensualité se mêlent suggérant tout le potentiel d'un grand terroir. L'acidité est présente, sans ostentation et dessine les contours de la matière garants de l'identité aromatique des saveurs.

Son expression racinaire (gentiane et gingembre) et son point d'armure lui confère l'élasticité et la solidité que lui apporte la verticalité. L'alcool est enrobé et architecte la matière dans son horizontalité. De caractère énergique, la matière ne manque pas de densité. La finale transcende par sa netteté et sa richesse.

Vignoble :

Localisation : Saumur aux lieux-dits les Cerpés et Saint-Vincent

Terroir : Argilo-calcaire et limon à silex

Encépage :

100% Chenin