



Cépages : Chenin 100%

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

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 des caisses et sélection des jus avant le débordage très pointu.
- Première fermentation alcoolique complète en cuve inox à des températures contrôlées puis filtration du vin.
- Tirage et prise de mousse en bouteilles et séjour sur lattes de 12 mois minimum pour obtenir la complexité aromatique et la finesse des bulles. Dégorgement à la demande 3 mois au moins avant la vente après rajout de liqueur d'expédition pour doser "l'équilibre gustatif".

Production : 5 500 bouteilles

Découverte sensorielle :

- **La robe** est magnifique jaune serin, aux reflets or signe d'une belle maturité du cépage chenin. Les bulles sont fines, délicates, élégantes ... et très attractives !
- **Le nez** est particulièrement fruité avec des arômes de pêches, d'abricots, une pointe de poires et de pommes, une touche d'agrumes, avant les nuances de noisettes et d'amandes de la seconde fermentation en bouteilles. Les effluves de fleurs blanches à dominante de tilleul réfléchissent les caractéristiques du chenin blanc.
- **La bouche** est ronde, veloutée avec une pointe de douceur apportée par la sucrosité de la liqueur d'expédition ... un joli équilibre gourmand !

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. Ce vin est bien équilibré pour les apéritifs et les conversations entre amis, à des caractères organoleptiques pour des associations moins classiques avec :

- Des poissons blancs crus ou cuits, des coquillages cuits (Saint Jacques ...)
- 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 - Juillet 2021

