

Clos des Abbesses Château d'Eternes Saumur Blanc 2013



Les révélateurs des domaines
Un label de tradition
ancré au cœur du Val de Loire



Découverte sensorielle:

La couleur est vive, jaune serin, brillante et lumineuse avec des reflets presque argentés...
Le Nez est fin, élégant alliant les fruits blancs, une touche exotique, puis la Fermentation alcoolique apporte un support olfactif avec des notes toastées, grillées et boisées.
En Bouche, l'impression gustative est parfaitement équilibrée dans une structure veloutée et tonique à la fois... une belle charpente avec une belle 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, 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 ...
- des viandes blanches ou du boudin blanc

*Dégustation Jean Michel MONNIER
Œnologue*

Cépages : Chenin appelé localement Pineau de Loire

Terroirs: Argilo – calcaire

Critères techniques d'élaboration:

- Attente patiente d'une maturité la plus poussée du Chenin du 14 au 25 Octobre 2013 pour obtenir toute la complexité aromatique et structurale du cépage ligérien, tout en gardant de la fraîcheur aromatique et ainsi « jongler » avec les caprices de la météo...sur ce millésime délicat.
- Adaptations des phases pré fermentaires selon le millésime (récolte par tris, 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...) en barriques neuves mais aussi de 1 à 3 vins pour ne pas trop marquer le Chenin.
- Elevage pointilleux en barriques avec des batonnages jusqu'en juillet puis filtration avant la mise en bouteilles.



Tel le Château de la Belle au bois dormant, le Château d'Eternes est un bijou à dévoiler.
L'abbesse de Fontevraud ne s'était pas trompée : ce château situé aux confins du Poitou, de l'Anjou et de la Touraine était son clos préféré. Amateur de patrimoine et de vins de Saumur, faites une escale : admirez les caves souterraines et dégustez le Saumur blanc, le Saumur brut et le Saumur Puy Notre Dame.