



Saumur «Chenin Blanc»

2007

Nous voulions depuis longtemps nous essayer au Blanc, mais ne pouvant en planter à St Nicolas, nous sommes allés chez nos voisins Saumurois et avons trouvé cette superbe parcelle sur la butte du Puy Notre Dame. Ces vignes d'âge mûr nous offrent un vin aux saveurs de fruits exotiques, alliant minéralité et richesse.

Sol Argile et calcaire du turonien supérieur.

Cépage Chenin.

Age des vignes 45 ans.

Rendements 45Hl/Ha.

Vendanges

Manuelles avec deux tris successifs à la vigne.

1^{er} tri le 29 Septembre, 2^{ème} tri le 12 Octobre.

Vinification

Pressurage pneumatique à basse pression, débouillage statique par le froid, puis fermentation en fût de chêne neuf de 600 litres pour 20% de la production, avec des bâtonnages réguliers pendant l'hiver, le reste est vinifié en cuve inox thermorégulée.

Assemblage et mise en bouteille le 5 Juin 2008.

Dégustation

Un panier de fruits de la passion et de poires mûres s'offre au nez avec beaucoup d'éclat. La bouche exprime une belle minéralité et une fraîcheur d'agrumes. L'élevage modéré et des bâtonnages réguliers apporte du gras et de l'onctuosité...



FREDERIC MABILEAU

VIGNERON

6, Rue du pressoir - 37140 St Nicolas de Bourgueil

Tél. +33 (0)2 47 97 79 58 - Fax +33 (0)2 47 97 45 19

E-mail : contact@fredericmabileau.com

www.fredericmabileau.com