

# Les Beaugrands Saumur blanc



**Cépage :** 100% Chenin

**Terroir :** Vignes de Chenin âgées d'environ 50 ans sur un terroir d'argile à silex

**Vigne :** Vignes travaillées un rang sur deux et enherbées sur le deuxième rang. Travail du cavaillon tout au long de l'année. Effeuvillage précoce côté soleil levant pour sécher les grappes, puis côté soleil couchant en été pour favoriser la maturité des raisins

**Vinification :** Vendanges manuelles avec au moins deux passages pour un tri à la parcelle et une récolte à bonne maturité. Pressurage long avec protection de l'oxydation par de la glace carbonique. Le jus est débourbé à froid avant le départ en fermentation en levures indigènes.

**Élevage :** L'entonnage s'effectue dès le début de la fermentation pour 24 mois. Puis les barriques sont mises en masse pendant 6 mois avant filtration douce sur terre blanche et mise en bouteille.

**Potentiel de garde :** Entre 5 et 15 ans

## Accord mets-vins

*Ses terrains de jeu s'étendent du poisson en sauce à la poularde aux morilles ou au coq au vin. Il offre aussi un final gourmand sur les fromages à pâte dure bien affinés.*