

SAUMUR BLANC 2022

« JURASSIQUE »

Domaine du Pas Saint Martin



Situation : Le vignoble de Saumur est situé à 40 km au Sud-Ouest d'Angers. Si l'on trouve quelques blancs tranquilles, ce sont surtout les rouges et depuis quelques temps les pétillants qui font la réputation des vignobles du Saumurois. Le Cabernet franc et le Chenin blanc sont les principaux cépages où ils trouvent dans les sols de tuffeau un terroir de prédilection. Le

vignoble du domaine du Pas st martin est conduit selon les méthodes de l'agriculture biologique, certifié ecocert. Il est dirigé depuis 1994 par Annick Charrier-Massoteau et Laurent Charrier, fille et petit-fils des propriétaires.

Encépagement : Chenin (vigne de 40 et 90 ans), rendement 30Hl/ha.

Terroir : siliceux-calcaire, époque jurassique.

Température de Service : 10 à 12°C.

Potentiel de Garde : 2023 à 2026.

Observations : Cette cuvée présente une robe jaune doré aux reflets brillants intenses et limpides. Le nez, frais et expressif, dévoile des notes de citron confit et de gingembre, sur une belle expression minérale. L'attaque de bouche est pure et franche ; on y retrouve des notes de jus de citron sur une trame généreuse et épicée. Le tactile se veut juteux et généreux, mis en valeur par un équilibre matière/fraîcheur et des notes caractéristiques finement minérales de poussière de tuffeau. « Jurassique » se distingue aussi par une belle persistance acidulée.

Quelques accords gourmands : Noix de St-Jacques d'Erquy marinée, Barbue en croûte de sel...

