

SAUMUR BLANC

« SILICE » 2024

Le Clos de l'Écotard



Situation : Michel Chevré donne progressivement les rênes de ce petit domaine de 3 ha à son fils Thibaud qui termine son apprentissage du métier de vigneron. Les saumurs blancs sont produits avec la volonté de sculpter de magnifiques chenins épurés de tout artifice et sveltes, ne manquant

ni de chair ni de profondeur. La cuvée emblématique du domaine, le Clos de l'Écotard, s'inscrit déjà parmi les plus grands du Saumurois. Un domaine à découvrir d'urgence !

Encépagement : Chenin 100%

Terroir : Sablo-argileux à caractère siliceux

Température de Service : 10 à 12°C.

Potentiel de Garde : 2026 à 2028

Observations : Le nez est fin et délicat, marqué par des notes de fruits blancs, notamment la poire et la pomme fraîche, auxquelles s'ajoutent des nuances florales et une expression minérale évoquant la pierre et les agrumes. En bouche, l'attaque est immédiatement fraîche et précise. Le vin possède une matière assez fine, davantage portée sur la tension et la pureté que sur la puissance. L'élevage de 12 mois, réalisé pour la moitié en barrique et pour moitié en cuves inox, apporte de la texture et de la complexité. L'ensemble donne un vin élégant, aérien et digeste, où le fruit et la minéralité restent au premier plan.

Quelques accords : Bar rôti fenouil et citron, Truite de Loire avec herbes fraîches et câpres, Asperges blanches sauce mousseline, Chèvre frais ou Sainte-Maure-de-Touraine...



: 02 40 59 13 14

accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com