SAUMUR 2021
Le Clos de l'Ecotard

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 : butte de calcaire exposé plein sud

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2024 à 2028

Observations : Cette cuvée, incisive et revigorante, révèle une belle complexité d'arômes, autour du fruit, des fleurs blanches et de la fraîcheur : les notes de gazon, de zestes d'orange et de citron vert se succèdent harmonieusement, sans oublier d'élégantes évocations minérales de craie. En bouche, on retrouve la même énergie, et cette harmonieuse complexité, on boit une eau jaillissante. La finale est très longue, sur les agrumes et une expression saline qui révèle la force du sol.

Quelques accords : Saint-Jacques sauce safranée, Panaché de lisette et sardine marinées à l'aneth, Bar en croûte de sel…

La Cave de Longchamp – 72 rue Georges Lafont 44300 NANTES
☏: 02 40 59 13 14
E-Mail : accueil@cave-de-longchamp.com - www.cave-de-longchamp.com