

SAUMUR 2021

« La Haie Nardin »

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. Un domaine à découvrir d'urgence !

Encépagement : Chenin 100%

Terroir : Sablo-Argileux

Température de Service : 10°C.

Potentiel de Garde : 2025 à 2028

Observations : Dès le premier nez, on tombe sous le charme de ce mariage très réussi entre finesse et sensualité. Ici, tout semble couler de source, les arômes s'imbriquent le plus naturellement du monde : poire pochée, verveine, zeste d'agrumes... En bouche, au fruit mûr débordant d'expression répond l'énergie saline du terroir. Et quelle finale, sapide, intense et d'une longueur remarquable. Cette première cuvée du domaine est une réussite exemplaire !

Quelques accords : Sandre au beurre blanc. Saint-Jacques rôties avec une purée de panais. 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