



Domaine de la Perruche

Une sélection Meilleurs Terroirs

## SAUMUR LES RÔTISSANTS Blanc - 2015

Minéral et Fruité

### «L'EXPRESSION DU TERROIR DE CRAIE»

La cuvée « les Rôtissants » tire son origine d'une parcelle exposée plein sud sur laquelle les vignes « rôtissent » au soleil. Nos œnologues y apportent un soin particulier pour offrir un vin minéral et fruité.

### DU VIGNOBLE À LA CAVE

Cépage: Chenin blanc

Sols / Terroirs: Roche de craie de Tuffeau

Type de vinification et particularités:

Après une vendange manuelle qui permet de ne sélectionner que le meilleur, une lente fermentation à température régulée favorise le développement des arômes. Un élevage sur lies de 12 à 15 mois en fût de chêne français apporte de la complexité.

Elevage: 12 à 15 mois en fût de chêne français

### VIGNOBLE

Le Domaine de la Perruche est situé sur la commune de Monstoreau, au cœur de l'Appellation Saumur Champigny. Notre Domaine se répartit en deux îlots de parcelles. Le premier est situé sur un plateau surplombant la Loire. L'altitude joue en notre faveur, nous protégeant des gelées printanières et favorisant l'exposition au soleil estival. L'autre partie se situe sur un plateau légèrement différent en terme de sol, plus caillouteux.

En contrebas du vignoble, sur les bords de Loire, notre chai moderne permet la vinification des raisins du Domaine. Un chai d'élevage lui fait face, offrant un patrimoine troglodytique notable à flanc de coteau.

### LA DÉGUSTATION

**ROBE** 

Jaune clair avec des reflets verts

**NEZ** 

Très minéral sur des notes de fleurs blanches et de fruit blanc

**BOUCHE** 

Fruitée sur des notes de pommes et de caramel

### DU VERRE À L'ASSIETTE

Avec des crustacés, poissons en sauce à la crème ou des fromages normands

Température de service :  
Entre 10 et 12 degrés



Médaille d'Argent IWC 2017  
Médaille de Bronze IWSC 2017  
90+ Gilbert & Gaillard 2017

