

Fer Aigu Saumur blanc

Cépage : 100% Chenin

Terroir : Assemblage de quatre parcelles de vignes sur terroir argilo-calcaire sur les communes de Saumur et Dampierre sur Loire. Age moyen environ 25 ans

Vigne : Vignes travaillées un rang sur deux et enherbées sur le deuxième rang. Travail du cavaillon tout au long de l'année. Effeuvillage précoce côté soleil levant pour sécher les grappes, puis côté soleil couchant en été pour favoriser la maturité des raisins

Vinification : Vendanges manuelles avec tri à la parcelle. Pressurage direct long et délicat avec fractionnement des jus. Débourbage à froid avant fermentation en levures indigènes à basse température. Vinification en cuve inox (35%), barriques de 400L anciennes (35%) et cuve ovoïde béton (30%)

Élevage : 6 mois sur lies fines avec bétonnage, puis filtration sur terre avant mise en barriques

Potentiel de garde : A déguster dans les 2 ans sur la fraîcheur ou à redécouvrir dans 2 à 5 ans pour profiter de quelques notes d'évolution



Accord mets-vins

Un chenin qui aime l'iode : huîtres, bar grillé, palourdes. Tout aussi excellent avec de bons fromages après quelques années de garde.