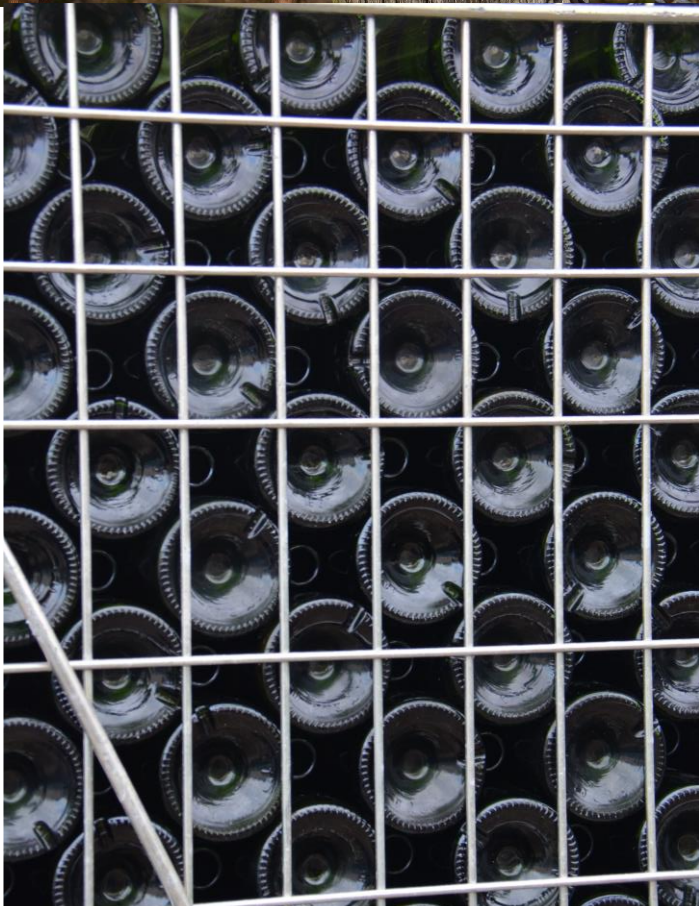




# LE VIN AU VERT

Damien Girard  
levinauvert56@gmail.com  
06.95.25.01.39



## Cuvée Guichardière 2018

**Appellation d'origine Protégée** : Saumur

**Cépage** : Chenin 100%

**Terroir** : Roche mère calcaire assez dense, semelle argileuse de 80 cm environ

**Rendement** : 40 hectolitre/hectare

**Vinification** : Pressurage pneumatique direct, macération en cuve pendant quatre jours puis transfert en barrique de chêne de un, deux à trois vins.

**Fermentations** : en pièces de chêne très lente, à basse température ( 14°) pendant 12 mois;

Assemblage et mise en bouteille octobre 2017

Sans filtration et sans sulfites ajoutés

**Service** : Servir pas trop frais (ça renforce les acides et amoindri les aromatique, et ce pour tous les vins...) à 12°C à 14°C

**Analyses** : Alcool : 13,06% Vol - Acidité Tot : 3.96 gr/l - Acidité Vol : 0,679gr/l So2 libre : < 10 mg/l (naturel) -

### **Petites notes de dégustation des cavistes :**

Des notes pâtisseries au premier nez ; Au 2eme, les fruits jaunes arrivent dans la danse : mirabelle, coing... Des arômes assez intenses, finalement peu portés sur l'agrumes (le Chenin étant considéré comme l'un des cépages les plus vifs de France...)

Une attaque assez fraîche mais progressive, établissant une colonne vertébrale sur ce vin.

Le vin évolue rapidement vers un jus assez dense et voluptueux. On est sûr des notes de mirabelles, de fruits très murs et compotés pour ce qui est de l'aromatique ; On ressent également la présence d'élevage avec des arômes secondaires toastés, mais ça reste assez discret et élégant.

Fin de bouche sur du fruit jaune et aussi un côté crémeux.

Persistence en bouche longue, sensation beurrée qui reste.

Convient très bien à des crustacés nobles (Homard, de Belle-Ile évidemment 😊), des poissons en sauce, des fromages crémeux de caractère (on essaye un Époisses chez les bourguignons ?!)