



Domaine Des Coutures

L'Etincelle

Saumur - Blanc 2016

| | |
|----------------------|---------------|
| Région : | Loire |
| Appellation : | Saumur |
| Cuvée : | L'Etincelle |
| Couleur : | Blanc |
| Millésime : | 2016 |
| Cépages : | Chenin (100%) |
| Alcool : | 13 % |
| Contenance : | 75 cl |

Nez complexe aux notes florales (fleur acacia) et fruitées (litchi, abricot). La bouche est délicate avec une finale torrifiée.



ELABORATION

Culture raisonnée.

Vendanges manuelles par tris successifs.

Fermentation en fût de chêne.

Elevage en fût de chêne, Bouchon traditionnel en liège, Elevage sur lies, Bâtonnage régulier.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or vert, limpide, reflets or vert.

NEZ : Subtil, arômes d'acacia, arômes d'abricot, arômes de litchi.

BOUCHE : Aromatique, généreuse, onctueuse, tanins ronds, tanins souples, corps structuré, bonne persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 10° et 12°

GARDE : A consommer entre 2016 et 2019



ACCORDS METS ET VINS : Entrées chaudes, Homard, Carpaccio de Saint-Jacques, Poissons en sauce blanche, Foie gras pôlé



DISTINCTIONS

Concours des Ligiers 2018 : Liger de bronze

Powered by **Plugwine**

