



# DOMAINE Des SANZAY

## SAUMUR BLANC - Vieilles Vignes 2007

**CÉPAGE :** Chenin 100 %

**ÂGES DES VIGNES :** de 35 à 50 ans

**VIGNOBLE :** Vigne conduite en agriculture raisonnée et développement de la biodiversité par le biais de l'implantation d'une Zone Ecologique Réserve sur l'appellation Saumur-Champigny. La ZER est un espace "non cultivé", sans apports de pesticides et de fertilisants, dans lequel les viticulteurs ont sélectionné et intégré une trentaine d'essences d'arbres et d'arbustes qui abritent des ennemis naturels des ravageurs de la vigne, ce qui permet d'élever la diversité et l'abondance des organismes vivants dans le paysage du vignoble de Saumur Champigny et de limiter l'apport de pesticides et d'engrais. De plus, l'enherbement de toutes les parcelles et le travail du sol entraîne une réduction de la vigueur du cep, la baisse de rendement et en déduction une amélioration de l'état sanitaire de la vigne. Ces effets ont un impact sur le potentiel qualitatif de la vendange et on assiste à une amélioration des qualités organoleptiques des vins (augmentation du degré alcoolique, baisse de l'acidité, amélioration du potentiel polyphénolique).

Une Densité de 4500 pieds/ha- un Rendement de 42 hl/ha.

**CARACTÉRISTIQUES DU TERROIR :** Argilo-Calcaire sur sous-sol de Tuffeau. Cette roche calcaire du crétacé supérieur absorbe les précipitations hivernales et restitue à la vigne sans excès une alimentation hydrique régulière nécessaire à la parfaite maturation des raisins. Une autre qualité de ce terroir est sa forte capacité à emmagasiner la chaleur solaire le jour pour la restituer la nuit.

**DONNÉES TECHNIQUES :** Vendanges Manuelles de 2 tris en octobre 2007, Pressurage, Fermentation et Elevage de 11 mois en fût de chêne, Mise en bouteille par nos soins en septembre 2008. Sucre résiduel : 2g/l. % vol. : 13.5°.

**COMMENTAIRE DE DÉGUSTATION :** Robe jaune clair, brillante. Nez fruité, friand, mûr, évoquant le coing, le pamplemousse. Bouche intense en arôme sur un registre d'épices douces extrêmement friand. Le tout porté par une fraîcheur qui ne faiblit pas.

**CONSEIL DU SOMMELIER :** Servir frais à 8-10°C, en apéritif ou sur des poissons ou viande blanche en sauce, fromages de chèvres ou bleu.

**CONDITIONNEMENT :** Bouteille Anjou Ecusson 75 cl

### RÉCOMPENSES

**Noté 88/100**

*Guide Gilbert & Gaillard 2010*

**Médaille d'Argent**

*Concours des Vins de Saumur 2008*



93, Grand'rue - 49400 Varrains

Tél. 02 41 52 91 30 - fax 02 41 52 45 93

[www.domaine-sanzay.com](http://www.domaine-sanzay.com) - [didier-sanzay@domaine-sanzay.com](mailto:didier-sanzay@domaine-sanzay.com)

