

Domaine Mélaric — SAUMUR BLANC

Clos de la Cerisaie 2020



Cette cuvée est l'assemblage de deux petites parcelles (0.7 ha) de Chenin âgées de 45 et 50 ans. Les vignes sont cultivées en bio depuis 1998.

Le Terroir : les parcelles se situent en bas de pente de la butte de la Cerisaie sur son versant est. Le sol est constitué d'argiles limoneuses sur 30 à 50cm et repose sur une roche mère de craie tuffeau.

Vinification et élevage : La récolte est réalisée manuellement en cagette afin d'éliminer les grappes non satisfaisantes d'un point de vue sanitaire mais aussi d'apporter le raisin entier au pressoir. Les fermentations lentes (levures indigènes) se sont poursuivies sur deux ans en fût Taransaud Pure T (neuf et 1 vin) et Atelier centre France (neuf), Stockinger 4 vins 500L et pièces de 4 ans.

Le vin est sorti de fûts fin septembre 2022 et mis deux mois en masse. La Cerisaie 2020 n'est pas filtrée. Un léger sulfitage est réalisé à la mise en bouteille (15mg/L).

Date de récolte : 10 et 14 septembre 2020

Mise en bouteille : 17 janvier 2023

Sucre résiduel = 1.1 g/L / Malo faite / pH = 3.4 / Alcool = 13.4

SO2 total = 20 mg/L / Acidité Volatile = 0.80 / Acidité totale = 4

Production 2020 : 2 900 bouteilles - 100 magnums