



## SAUMUR BLANC 2022 " A L'ECART " CLOTILDE LEGRAND

Pays : France  
Région : Loire  
Sous région : Anjou  
Cépage(s) : 100% chenin

### Note de dégustation :

Belle robe jaune pâle brillante. Nez subtil et délicat. Il évoque avant tout un caractère minéral mais laisse place ensuite aux notes fruitées (agrumes, fruits blancs et pointe d'ananas). En bouche, ce vin est bien sec et possède une tension minérale caractéristique du terroir et du cépage. L'équilibre est remarquable. Il possède une finale longue et harmonieuse.

Température de service : Entre 8 et 9 C°  
Potentiel de garde : 6 ans dans une bonne cave  
Suggestion(s) gastronomique :



Idéal avec un plateau de fruits de mers, du homard ou un poisson blanc cuit au four, dés de tomates et huile d'olive. Idéal également avec des fromages de chèvres.

### Commentaires du sommelier :

« A l'ecart » est la seule cuvée de vin blanc de Clotilde Legrand et est produit en quantité infime. Ce vin rare est sec, très fin et minéral. Les raisins de chenin, unique cépage utilisé, sont vendangés à la main. Au domaine, Clotilde, tout comme son père René-Noël, souhaite avant tout privilégier l'aspect traditionnel dans ses vinifications. Elles se passent sans ajout de soufre, en cuve ovoïde et en barriques de 2 vins. L'élevage a lieu sur lies fines. Dans le verre, c'est l'harmonie totale, un vin délicat, subtil et raffiné !



Puissance



[www.la-cave-des-sommeliers.com](http://www.la-cave-des-sommeliers.com)

