



DOMAINE DES CLOSIERS

Saumur Champigny

Allegory 2023

Le domaine

Le domaine des Closiers se situe à Parnay, au cœur de l'appellation **Saumur Champigny**.

Les closiers étaient les vigneronns qui travaillaient dans les clos de vignes et qui vivaient dans les habitations troglodytiques au pied du coteau.

Le domaine s'étend sur 24 hectares sur un sol argilo-calcaire. Les vignes ont 35 ans d'âge moyen. Posées sur le coteau d'une falaise de calcaire qui domine la Loire, les parcelles du domaine expriment toute la richesse et la noblesse du terroir de Saumur Champigny.

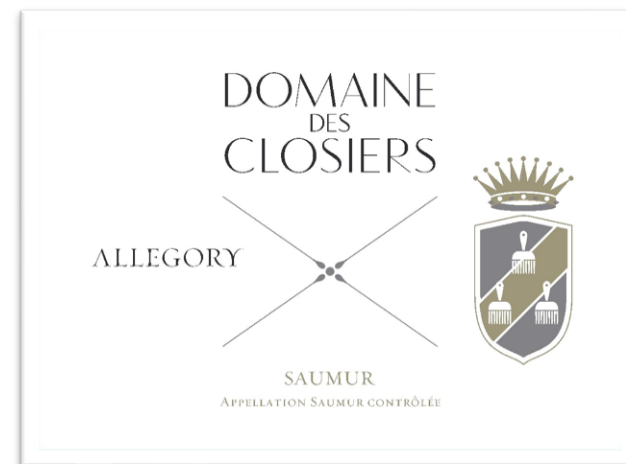
Pour parachever l'attention portée au développement de la biodiversité, le domaine est certifié Bio (écocert) depuis 2023. Une attention particulière est portée au travail du sol et de la vigne.

La cuvée *Allegory*

La cuvée *Allegory* est issue de nos parcelles de Chenin situées sur le lieu-dit « Les Gorys ». Une allégorie est la représentation d'une idée abstraite par du concret. Quoi de plus concret que le raisin issu du Chenin dans les vins blancs de Saumur ? Pourtant l'expression du goût est toujours abstraite et très individuelle. Cette cuvée représente parfaitement la complexité et la finesse des vins blancs de Loire.

Le raisin est vendangé à la main puis pressuré avant d'être entonné dans des fûts de chêne pour la fermentation puis un élevage d'un an. 3 types de bois sont utilisés afin d'avoir une expression aromatique la plus fine et la plus complexe possible, toute en tension et en équilibre.

Aucun produit n'est ajouté pendant tout le processus jusqu'à la mise en bouteille où un minimum de SO2 est ajouté pour garantir la stabilité de nos vins, notamment pendant le transport.



AOC : *Saumur blanc*

Cépage : *Chenin*

Alcool : *12,1 % Alc. / Vol.*

Vendanges : *Manuelles*

Elevage : *Barriques (100%)*

Acidité Total : *3,83 (g H2SO4 / L)*

Acidité vol : *0,37 (g H2SO4 / L)*

Val énergétique : *70 Kcal – 290 KJ / 100 ml*