



DOMAINE DES CLOSIERS

Saumur Champigny

Libere 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 22 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). Une attention particulière est portée au travail du sol et de la vigne.

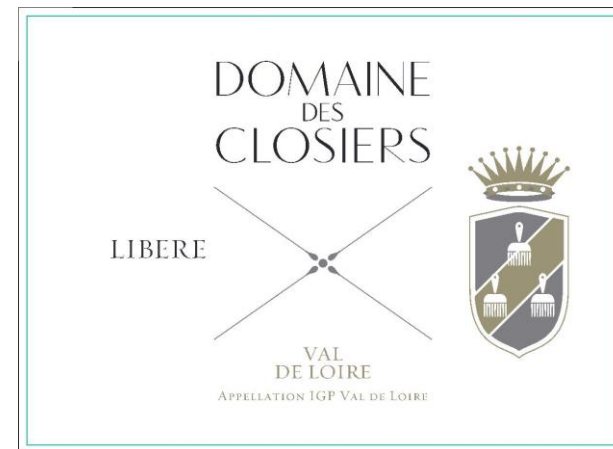
La cuvée *Libere*

La cuvée *libere* est produite à partir de notre petite parcelle de Chardonnay (30 ares). Souvent, le chardonnay est assemblé pour produire du crémant de Loire. Au contraire, nous avons décidé de mettre en valeur cette parcelle pour proposer un vin blanc atypique en Loire (en IGP Val de Loire). Vendangée à la main avec un très faible rendement (20hl/ha), le vin a une texture charnue et une aromatique dense. Libere vient du latin et signifie 'sans contrainte' dans le sens d'une lubie. C'est notre cuvée coup de cœur qui nous régale par sa typicité et sa tension.

Le vin est entonné par gravité dans un fût neuf de 400 litres pour la fermentation puis un élevage de 18 mois.

La micro oxygénation pendant l'élevage arrondi le Chardonnay et réveille ses notes de fruits blancs et fruits secs, avec une note de miel et un côté floral et brioché pour finir sur la salinité du tuffeau.

Aucun produit n'est ajouté pendant tout le processus en dehors de faibles doses de SO2 pour garantir la stabilité de nos vins, notamment pendant le transport.



AOC : *IGP Val de Loire*

Cépage : *Chardonnay*

Alcool : *12,5 % Alc. / Vol.*

Vendanges : *Manuelles*

Elevage : *Barriques*

Acidité Total : *3,62 (g H2SO4 / L)*

Acidité vol : *0,39 (g H2SO4 / L)*

Val énergétique : *73 Kcal - 301 KJ / 100 mL*

SO2 : *69 mg/l*