



**Château de Targé**

49730 Parnay □

Tél : (+33) 2 41 38 11 50

Fax : (+33) 2 41 38 16 19

edouard@chateaudetarge.fr

www.chateaudetarge.fr/

# Les Fresnettes

**AOC Saumur Blanc** – Chenin Blanc, sec, issu de tris à la main sur de petits rendements et d'un élevage totalement en fûts, ce qui lui confère des arômes de fruits blancs et un corps d'une belle ampleur et d'une extraordinaire noblesse.

**Superficie** : 3 ha

**Terroir** : Argilo-calcaire du Turonien supérieur (Jurassique) : le microclimat saumurois est le plus chaud et le plus sec de toute la Vallée de Loire.

**Cépage** : Chenin Blanc

**Rendements** : 30/35 hl par ha

**Avant récolte** : sols travaillés et enherbés ; aucun engrais chimique, seulement du compost ; recherche de belles grappes naturellement saines (taille en cordon de Royat pour espacer les grappes, aération par éclaircissage, effeuillage,...) ; contrôle strict pour le label Agriculture Durable « Terra Vitis® ».

**Récolte** : Manuelle, deux voire trois tris sont nécessaires : grappes très mûres, mais dans un objectif de vin sec.

**Vinification** : remplissage direct dans un pressoir pneumatique, et après débourage, fermentation alcoolique complète en double barriques de 400 L (pour un tiers neufs, un tiers d'un vin et un tiers de deux vins).

**Elevage** : les fermentations durent des semaines en fûts : le vin y reste au total environ 10 mois, avec malo partielle ou totale, et bâtonnages selon le millésime, pour donner du gras.

**Conservation** : Le Chenin Blanc est connu pour sa très grande garde : 10 ans voire bien plus. Beaucoup n'attendent pas pour apprécier les arômes extraordinaires de fruits blancs frais.

**A servir** : pas trop frais , vers 10°-12°C sur poissons gras, poulet doré aux pommes de terre sautées, fromages à pâtes cuites ou fermentées, ou tout menu où vous auriez servi un grand Bourgogne Blanc.

