



L' Effraie

La cuvée « **L'Effraie** » est issue d'un assemblage des vignes âgées de moins de 50 ans.

■ APPELLATION:

- Coteaux du Loir, blanc sec à demi-sec. (*détails par millésime*)

■ CÉPAGE:

- Chenin 100%.

■ TERROIR:

- Argiles à silex sur tuffeaux. Variation sur les argiles et sur la granulométrie du cailloutis silex, voire présence de sable. Assemblage de 6 parcelles situées sur 3 communes.

■ VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage
- Rendement maximum 35 hl/ha. Vendanges manuelles.

■ VINIFICATION:

- Naturelle en barriques de 1, 2 et 3 vins. Elevage d'un an. Les terroirs sont séparés et les barriques sont assemblées avant mise pour former les cuvées.
- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature.

■ DÉGUSTATION:

- 2007: Belle expression du chenin. Doré, le nez délivre des arômes complexes et très typés de fruits blancs, fleurs blanches, touche minérale et senteurs de fougère, d'infusion et d'épices. Chaleureuse, la bouche se déroule sur une matière suave, plaisante et conclut sur de longues et persistantes notes fruitées et minérales.

Garde : jusqu'en 2013

Suggestion d'accord : Sole des sables rôtie

Guide des Vins Bio 2010-2011 (Ed. Sang de la Terre)

■ SERVICE:

- Ouvrir 1h avant. Servir à 10-13°C.
- Accord mets : en apéritif, rougets grillés à l'huile de noix, carpaccio de poisson blanc.

Voir aussi : *Apogées et autres accords*

REVUE DE PRESSE

Guide des vins Gault Millau

2008: **17** /20 (guide 2012)
2008: **16** /20 (guide 2011)
2007: **16** /20 (guide 2010)
2006: **16,5** /20 (guide 2009)

Guide Bettane & Dessauve

2009: **16** /20 - une élégance réelle (guide 2012)
2008: **16** /20 (guide 2011)
2007: **16** /20 (guide 2010)
2006: **15,5** /20 (guide 2009)

Guide RVF - Les Meilleurs Vins de France

2009: **15** / 20 (guide 2012)
2008: **15** / 20 (guide 2011)
2007: **15,5** /20 (guide 2010)
2006: **15,5** /20 (guide 2008)

Robert Parker

2005: **90** /100
2004: **91** /100 (Wine Advocate 172)

