



LA COULÉE DE ST CYR

Appellation / AOC :	Saumur Blanc
Cépage / Grape variety :	Chenin de Loire 100%
Sous-sol / Soil :	Argile (30 cm) – Calcaire / Clay (30 cm) - Limestone
Garde / Ageing :	10 à 15 ans / 10 to 15 years
Service / Service :	12 à 14° - apéritif, poissons, fromages, grandes occasions / aperitif, fish, cheese, great occasions

La Coulée de Saint-Cyr reflète tout au long de la dégustation la grande maturité de la vendange. Fleurs blanches et fruits mûrs s'expriment au nez, ces derniers prennent des accents confits au palais. De la franchise à l'attaque, de la fermeté, la sensation de croquer dans le fruit, un soupçon de vanille, une note minérale en finale : une belle matière bien travaillée pour un vin apte à la garde.

The "Coulée de Saint-Cyr" reveals all along the tasting the great maturity of the grapes. The "nose" gives away fragrances of white flowers and ripe fruits which crystallize on the palate. Some frankness at the opening, some firmness, the sensation of crunching a fruit, a hint of vanilla, and a final mineral touch : a great matter well elaborated fit for ageing.