

Foliment

Indication Géographique Protégée Val de Loire

La cuvée **Foliment** est élaborée à partir de raisins sélectionnés sur les **meilleures parcelles**, aptes à attendre la sur maturité, au cœur des boucles du Loir qui donnent à cette région un microclimat propice à la culture de la vigne. Les parcelles sont localisées sur les communes de Villiers-sur-Loir et Naveil.

Le cépage **Chenin Blanc**, qui affectionne particulièrement ce terroir, est celui que l'on retrouve sur de nombreuses appellations renommées telles que Vouvray, Quart de Chaumes et Layon. Il s'y exprime magnifiquement et confère à la cuvée Foliment une typicité tout à fait **originale, à la fois nerveuse et douce**.

TERROIR & EXPOSITION

Situation dans le paysage :

Les coteaux exposés au soleil levant, en bordure du Loir, permettent une bonne précocité et une pleine maturation des baies. Les parcelles sont protégées du Nord et bénéficient grâce au Loir d'un microclimat propice.

Potentiel pédoclimatique :


Le sol est composé d'argile (20%), présente en surface une grande quantité de petits silex roses et repose sur une roche mère calcaire du Turonien. Ce terroir permet une bonne alimentation en eau et un bon ressuyage.


CÉPAGE

 100% Chenin Blanc

DÉGUSTATION

 Robe jaune pale, brillant, à reflets dorés.

 Légèrement vanillé, à dominante florale (fleurs d'acacia), mais évoluant sur le fruit (poire, groseille à maquereau), avec une finale sucrée sur la mirabelle.

 Ample avec une attaque douce et sucrante, fruitée, sur des notes sur-mûries et de pêche donne un ensemble complexe, élégant et fin.

ACCORDS VINS & METS

Al'apéritif, sur des toasts de foie gras, en accompagnement d'un fromage bleu ou sur une douceur chocolatée.

