



## Haut-Rasné

La cuvée « *Haut-Rasné* » provient de jeunes vignes issues du seul terroir de Haut-Rasné, lieu-dit sur la commune de Chahaignes, très protégé et particulièrement apte à prendre la pourriture noble.

### ■ APPELLATION:

- Coteaux du Loir, blanc moelleux.

### ■ CÉPAGES:

- Chenin 100%. Vignes de moins de 15 ans.

### ■ TERROIR:

- Argiles à silex sur tuffeaux et sables filtrants.

### ■ VITICULTURE:

- Travail des sols : labour, déchaussage et grattages. Pas de désherbage  
- Rendements faibles. Vendanges manuelles.

### ■ VINIFICATION:

- Naturelle en barriques. Elevage d'un an.  
- Les équilibres obtenus sont l'oeuvre de la nature.

### ■ TASTING:

- 2005: Nez intense de liqueur d'orange et de gardénia. La bouche est pleine et riche avec ses arômes d'abricot, de pêche blanche, de citron soulignés de notes florales. La finale révèle des nuances minérales subtiles, un moelleux parfaitement dosé et une légèreté, un équilibre et un raffinement remarquables. Le bois neuf sait, très justement, rester discret. 95 /100.

*Robert Parker's Wine Advocate n°172*

## REVUE DE PRESSE

### Guide des vins Gault Millau

2009: 17 /20 (guide 2012)

### Guide Bettane & Dessauve

2009: 15,5 /20 - opulent et précis (guide 2012)

### Robert Parker

2005: 95 /100 (Wine Advocate #172)

### La Revue du Vin de France

2002 : \*\*\*\*\* (5 étoiles)

Ce vin qui compte une bonne proportion de grains nobles est superbe. La richesse parfaitement équilibrée par l'acidité donne un vin à la fois très harmonieux, très raffiné et très gastronomique. (avril 2005)

### Decanter

Plus moelleux que demi-sec, avec une superbe concentration de matière fruitée et une acidité évoquant le coing. (Mai 2004)

