

Saumur Blanc Secrets de Chai



SITUATION : Les vignes se situent en plein cœur de la région saumuroise dans les communes de Montreuil-Bellay et Bellevigne-les-Châteaux.

TERROIR : Les vignes sont plantées sur un terroir argilo-calcaire.

VINIFICATION : Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits mûrs. Pressurage direct. Vinification en méthode protectrice avec contrôle des températures entre 17 et 19°C, permettant de conserver complexité et le potentiel aromatique du Chenin blanc.

ÉLEVAGE : Élevage sur fines lies durant plusieurs mois avant mise en bouteille, puis stockage dans nos caves à 25m de profondeur où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Servir frais (10-12°C).

ACCORDS GOURMANDS : Suivant vos envies, mariez ce vin à des recettes de poissons, coquillages et crustacés, salades estivales, plats aux épices douces (curry) et chèvres affinées.

Recette du maitre de chai : Crème de petits pois et sa galette lard-pomme de terre



Robe jaune pâle, aux reflets dorés.



Au nez, une intensité aromatique délicieusement fruitée où se mêlent pêche de vigne, citron, ananas et litchi.



En bouche, fraîcheur et onctuosité accompagnées de délicates notes citronnées.