Saumur Blanc Les Plantagenêts

VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS

SITUATION : Le vignoble de Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR : La particularité de ce territoire est son sol argilo-calcaire: cette pierre blanche et tendre, appelée tuf, utilisée pour construire les châteaux de la Loire, favorise le bon développement racinaire de la vigne et assure un approvisionnement en eau modéré.

VINIFICATION : Égrappage et léger contact cutané, suivi d'un pressage pneumatique. Fermenté en cuves à température contrôlée et mis en bouteille dans les caves à tuf, où le vin continue à vieillir, protégé de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE : Vieilli pendant un minimum de 4 mois sur lies.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Servir en accompagnement de poissons et fruits de mer, de plats de viande, de fromages (fromages de chèvre) et de tartes aux fruits (citron, abricot, etc.).

L'ABUS D'ALCOOL EST DANGEREUX POUR LA SANTÉ. A CONSOMMER AVEC MODÉRATION.