



PONT DES CADETS



Saumur Blanc Pont des Cadets

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

La gamme Pont des Cadets incarne les valeurs de diversité, de passion et de générosité qui sont partagées par nos vignerons.

SITUATION

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

TERROIR

La caractéristique principale de cette zone est son sol argilo-calcaire : cette pierre blanche et tendre, appelée tuffeau, utilisée pour la construction des châteaux de la Loire, favorise le bon développement des racines de la vigne et assure une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION

Les raisins sont égrappés. Puis légère macération pelliculaire, suivie d'un pressurage pneumatique. Fermentation en cuves inox thermorégulées.

ÉLEVAGE

Mise en bouteille précoce. Le vin poursuit son élevage dans nos caves de tuffeau, à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGE

Chenin ou chenin blanc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle aux reflets brillants.

AU NEZ

Nez délicieux et expressif mariant des arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits tropicaux.

EN BOUCHE

Attaque vive débouchant sur une bouche ample et riche qui fait preuve de fraîcheur. Finale intense, marquée par les agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Il est le partenaire idéal des fruits de mer, des poissons grillés, des viandes blanches, des fromages typiques de la région de la Loire (Valençay, Saint Maure de Touraine).

