Saumur Blanc Sans Chichi

AOC Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Sans Chichi c'est l'expression pure du Chenin sans artifices.

PRÉSENTATION

Ici, pas de fioritures, pas de superflu. Juste un Chenin Blanc qui s'exprime librement, avec fraîcheur et éclat. Sans Chichi, c'est un Saumur Blanc pur, direct, authentique. Une bouche vive, des notes de fruits blancs, d'agrumes et de fruits exotiques, une minéralité assumée. Bref, tout ce qu'on aime dans le Chenin !

À l'apéro, sur un plateau de fruits de mer ou juste pour le plaisir, c'est le vin qui va à l'essentiel. Parce qu'au final, quand c'est bon, pas besoin d'en faire des tonnes.

TERROIR

Terroir argilo-calcaire sur roche mère de tuffeau.

VINIFICATION

Vendange des raisins sur des profils aromatiques de type fruits mûrs. Pressurage direct. Vinification en méthode protective 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.

CÉPAGE

Chenin

SERVICE

Servir frais (10-12°C).

ASPECT VISUEL

Robe jaune pâle, aux reflets dorés.

AU NEZ

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

EN BOUCHE

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

ALLIANCE LOIRE
AU CŒUR DU VIN

ALLIANCE LOIRE
Route des Perrières, 49260 Bellevigne-les-Châteaux
Tel. (+33)2 41 53 74 44 - infos@allianceloire.com
allianceloire.com

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

D3L2WF