

LES ANDIDES



Saumur Blanc Les Andides

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

SITUATION

Ce vin provient du vignoble planté autour du château de Saumur, sur la rive sud de la vallée de la Loire, en France.

TERROIR

Le vignoble de Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire. La particularité 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 un bon enracinement de la vigne et assure une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION

Égrappage et léger contact avec la peau, suivi d'un pressurage pneumatique. Fermentation en cuves thermorégulées et mise en bouteille dans les caves de tuffeau, où le vin continue de vieillir à l'abri de la lumière et des variations de température.

ÉLEVAGE

Vieillessement durant 4 mois sur lies avant mise en bouteille.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

ASPECT VISUEL

Belle couleur or pâle avec des reflets argentés.

AU NEZ

Bouquet riche, complexe et intense, débordant d'arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits tropicaux (ananas).

EN BOUCHE

En bouche, il est net, doux et frais. Longue finale d'agrumes.

ACCORDS GOURMANDS

Servir en accompagnement des poissons et fruits de mer, les viandes, les fromages (de chèvre) et les tartes aux fruits (citron, abricot, etc.).

