Les Saumoussay

# Saumur Blanc - Les Saumoussay

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

Cette cuvée est issue de vignes sélectionnées au cœur de l'appellation Saumur.

## 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

Eraflage et légère maceréation pelliculaire, suivi d'un pressage pneumatique. Fermentation en cuves thermorégulées.

## ÉLEVAGE

Mise en bouteille dans les caves de tuffeau, où le vin continue à vieillir, à l'abri de la lumière et des variations de température.

## CÉPAGE

Chenin ou chenin blanc 100%

## SERVICE

Servir frais (8-10°C).

## DÉGUSTATION

Belle couleur or pâle avec des reflets argentés. Bouquet luxuriant, complexe et intense, débordant d'arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits tropicaux (ananas). En bouche, il est net, doux et frais. Longue finale d'agrumes.

## ACCORDS GOURMANDS

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.).



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.

FZZR9F