

# Saumur Blanc Réserve des Vignerons



**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. ).