



VAL DE LOIRE

Réserve des Vignerons



Saumur Blanc Réserve des Vignerons

AOP Saumur, Vallée de la Loire et Centre, France

PRÉSENTATION

Les vignerons vous offrent leur meilleur dans cette cuvée historique de la Cave de Saumur. Le logo « tête de cheval » rappelle la forte tradition équestre de Saumur, associée au savoir et à l'expertise de l'unité de cavalerie d'élite du Cadre Noir.

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.

CÉPAGE

Chenin blanc 100%

SERVICE

Servir frais (8-10°C).

DÉGUSTATION

Belle couleur dorée pâle avec des reflets argentés. Bouquet luxueux, complexe, intense, débordant d'arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits tropicaux (ananas). Propre, doux et frais en bouche. Long, arrière-goût d'agrumes.

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.).

