

Saumur Blanc Définition

Chenin



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 protectrice 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.

CÉPAGES : Chenin

SERVICE : Servir frais (10-12°C).



Robe jaune pâle, aux reflets dorés.



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



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