

Charles de Villeneuve - Saumur Blanc



SITUATION : Le vignoble de Saumur s'étend sur plus de 800 hectares sur la rive sud de la Loire.

TERROIR : La région du Saumurois tient sa principale caractéristique de son sol argilo-calcaire : cette roche blanche et tendre appelée tuffeau permet un bon enracinement de la vigne et une alimentation hydrique modérée.

VINIFICATION : Egrappage, légère macération pelliculaire puis pressurage pneumatique. Vinification en cuves thermo-régulées à basse température.

ÉLEVAGE : Mise en bouteille précoce dans les caves de tuffeau, où le vin continue son élevage à l'abri de la lumière et des variations de températures.

CÉPAGES : Chenin ou chenin blanc 100%

SERVICE : Servir frais (8-10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Il accompagnera les coquillages et crustacés, les poissons (sandre au beurre blanc, dorade grillée), les viandes blanches (poulet à l'ananas, au curry), les fromages (comté, reblochon), les fromages de chèvre (Valençay, Saint Maure de Touraine) et les desserts acidulés (tarte aux citrons, aux abricots).