

SAUMUR BRUT

"Grande Cuvée"

Au centre du Val de Loire, l'aire d'appellation regroupe les terrains sur sous-sol calcaire, de tuffeau, du Sud Saumurois et du Nord de la Vienne et des Deux-Sèvres.

Le Saumur Brut est issu du cépage "Chenin Blanc".

Le rendement moyen est de 60 hectolitres à l'hectare.



CEPAGE : Chenin Blanc

COULEUR : Blanc

VINIFICATION : Méthode Traditionnelle, prise de mousse sur lattes de plus de 16 mois.

CARACTERE : Vin de couleur légèrement dorée, agréable à l'œil, sa bulle est fine et persistante.

Au nez, on retrouve la typicité florale du Chenin.

La bouche est fraîche, vive, ce qui en fait un excellent apéritif et peut, par la suite, accompagner harmonieusement le reste de votre repas.

Il peut être conservé, bouteilles couchées, à l'écart de toute source de chaleur importante.

GASTRONOMIE : Apéritifs, moments de fêtes, et tout au long du repas

TEMPERATURE DE SERVICE : 6 à 8°C

LOGISTIQUE : cartons de 6 bouteilles debout