



Saumur Blanc « Réserve des Vignerons »

Vignoble :

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

Au travers de cette cuvée historique de la Cave de Saumur, les vignerons vous offrent le meilleur de leur savoir-faire.

Cépage :

Chenin blanc

Vinification :

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

Dégustation

Belle robe or pâle aux reflets argent. Nez complexe, intense et friand aux arômes d'agrumes (citron, pamplemousse) et de fruits exotiques. Attaque franche. Bouche ronde et fraîche. Finale persistante sur les agrumes.

Alliances mets-vin :

Servi frais (8-10°C), 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).

