



Anthony & Cédric BONNEAU
Vignerons

Vins du Val de Loire
Saumur Champigny - Crémant de Loire
Saumur Blanc, Rouge et Rosé

SAUMUR BLANC

Sans



Cépage : Chenin ou Pineau de la Loire

Sol : Argilo-calcaire et Argilo-limoneux

Taille : Guyot Val de Loire.

Vinification : Récolte d'une vendange très saine avec un prélèvement de bioprotection à la parcelle. Pressurage, débourage et fermentation à basse température en cuves thermorégulées sous gaz inertes pour protéger ce vin délicat dû à l'absence de sulfites ajoutés.

Elevage : Après la fermentation alcoolique, le vin est élevé quelques mois sur lies fines en cuve inox pour préserver la fraîcheur.

Dégustation : Jolie robe jaune pâle aux reflets presque verts. Le nez offre une palette aromatique de pommes fraîches et de fruits mûrs (fruits exotiques). La bouche franche, ronde et citronnée exalte les arômes de ce vin.

Consommation : Parfait en apéritif ou pour accompagner les entrées, fruits de mer, poissons ou volailles.

A servir frais, entre 8 et 12°C.

Garde : S'apprécie dans sa jeunesse pour son fruité.