

# Saumur Blanc La Perrière



**SITUATION :** Ce terroir est situé sur les coteaux des communes de Pouancay, Berrie et St Léger de Montbrillais.

**TERROIR :** Ce terroir est dominé par des calcaires du Turonien de l'ère secondaire.

**VINIFICATION :** Pressurage pneumatique délicat et débourage soigné. Vinification suivie avec contrôle des températures (17 à 19°C) permettant de conserver le potentiel aromatique du Chenin Blanc.

**ÉLEVAGE :** Un travail d'élevage sur lie pendant 6 à 7 mois, apporte gras et complexité.

**CÉPAGES :** Chenin blanc 100%

**SERVICE :** Servi légèrement frais entre 10 et 12°C.

**ACCORDS GOURMANDS :** A déguster avec des planchas de poissons et ratatouille, une tarte thon-tomates, un poulet à l'estragon ou un filet mignon aux raisins.



Robe jaune paille, reflets brillants.



Intensité aromatique délicieusement miellée où se mêlent poire et abricot sec.



Richesse et rondeur accompagnées d'harmonieuses notes minérales et une grande persistance saline.

[www.lesvignoblesedonis.com](http://www.lesvignoblesedonis.com)