

Saumur Blanc Tuffeau



VIGNOBLES
EDONIS
LE VAL DE LOIRE ÉVEILLE VOS SENS



SITUATION : Les raisins du Saumur blanc sont cultivés dans toute la région de Saumur ainsi que dans certaines communes du nord des départements des Deux-Sèvres et de la Vienne. Le Saumur blanc est élaboré à partir du cépage Chenin Blanc.

TERROIR : Le sous-sol est constitué du même tuffeau calcaire que celui utilisé pour construire les célèbres châteaux de la Loire.

VINIFICATION : Les raisins sont égrappés et pressés après une courte période de contact avec la peau, puis pressés dans des pressoirs pneumatiques. Fermentation en cuves thermorégulées et mise en bouteille précoce dans des caves creusées dans le tuffeau.

ÉLEVAGE : Le vin continue de vieillir en bouteille, à l'abri de la lumière et des variations de température.

CÉPAGES : Chenin blanc 100%

SERVICE : Le Saumur blanc se déguste très frais (8 à 10°C).

ACCORDS GOURMANDS : Le Saumur blanc accompagne parfaitement les plats de poissons et de fruits de mer. Il est également agréable avec les charcuteries chaudes ou froides, et appréciable avec les fromages (notamment les fromages de chèvre). La fraîcheur du vin en fait un excellent apéritif, tandis que sa puissance et sa rondeur lui confèrent une bonne tenue jusqu'à la fin du repas.



Couleur jaune pâle avec des reflets verdâtres.



Arômes d'agrumes, de citron et de pamplemousse, avec des notes de fruits tropicaux.



En bouche, il est riche et rond après une première impression fraîche et fruitée.

www.lesvignoblesedonis.com