

SAUMUR **brut**

Appellation d'Origine Contrôlée



Encépagement : 70 % Chenin
20 % Chardonnay
10 % Cabernet franc

Terroir : limoneux sableux

Vendanges : mécanique

Vinification : Après pressurage, la température des jus a été maintenue autour de 16°C jusqu'à fermentation complète. Ce vin de base, après assemblage des cépages, a effectué une fermentation malolactique. L'élevage a eu lieu en cuve puis nous avons procédé à une filtration.

Elaboration : Le tirage est effectué dans nos caves. Le vin a séjourné sur lattes 12 mois minimum, selon le principe de la méthode traditionnelle, ce qui lui a permis de s'affiner. Le dosage brut est d'environ 6 g de sucre/litre.

Production : 15 000 bouteilles

Dégustation : Cette méthode traditionnelle est caractérisée par son élégance et sa finesse. Le Saumur brut se déguste à tout moment, très frais (8/9°C).

Accord mets et vins : Il peut aussi bien être servi en apéritif que comme pétillante conclusion en compagnie des desserts. C'est le vin de fête par excellence.

