



La Seigneurie

Saumur - Blanc 2014

Région :	Loire
Appellation :	Saumur
Couleur :	Blanc
Millésime :	2014
Cépages :	Chardonnay (20%) / Chenin (80%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Vin blanc sec aux notes de fruits blancs et agrumes. Bouche fraîche et longue persistance en bouche sur les fruits exotiques et épices.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage en fût de chêne de deux vins.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, claire.
NEZ : Expressif, beurré, généreux arômes de fleurs blanches, arômes de fruits blancs, arômes de grillé.
BOUCHE : Élégante, généreuses notes de fruits exotiques, légères notes d'épices, tanins frais, longue persistance.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 12°
GARDE : A consommer entre 2016 et 2024



ACCORDS METS ET VINS : Fruits de mer, Crustacés, Poissons en sauce, Poissons grillés, Viandes blanches, Fromage de Chèvre



DISTINCTIONS

Concours des Vins de Saumur 2016 : Argent

Powered by **Plugwine**

