



La Seigneurie

Les Pentes

Saumur - Blanc 2016

Région :	Loire
Appellation :	Saumur
Cuvée :	Les Pentes
Couleur :	Blanc
Millésime :	2016
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	13 %
Contenance :	75 cl

Blanc sec frais aux notes citronnées et de fruits secs. Production: 3 000 bouteilles.



ELABORATION

Culture raisonnée.
Vendanges manuelles.
Fermentation en fût de chêne de deux vins.
Elevage en fût de chêne de deux vins, Bouchon traditionnel en liège.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur or, légère.
NEZ : Boisé, arômes de fleurs blanches, arômes d'abricot, arômes de raisin sec, arômes de fruits secs, arômes de noisette grillée.
BOUCHE : Fraîche, ample, subtiles notes de citron, légères notes de bois.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 6° et 12°
GARDE : A consommer entre 2018 et 2027



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

Powered by **Plugwine**

