



La Seigneurie

Douceur Saumuroise

Coteaux de Saumur - Blanc 2019

Région :	Loire
Appellation :	Coteaux de Saumur
Cuvée :	Douceur Saumuroise
Couleur :	Blanc
Millésime :	2019
Cépages :	Chenin (100%)
Alcool :	12,5 %
Contenance :	50 cl
Allergènes :	Sulfites, Anhydride sulfureux, Dioxyde de soufre

Blanc doux, vieillit 12 mois en barrique. Vin aux arômes de coing, fruits exotiques, ananas, mangue.



ELABORATION

En conversion vers l'agriculture biodynamique.
Vendanges manuelles.
Fermentation en cuve inox thermo-régulée.
Elevage en fût de chêne.
Sols argilo-calcaires.



DÉGUSTATION

OEIL : Couleur dorée.
NEZ : Aromatique, subtils arômes d'acacia, arômes de miel.
BOUCHE : Fraîche, généreuse, notes d'ananas, généreuses notes de coing, notes de fruits exotiques.



SERVICE

TEMPÉRATURE DE SERVICE : Entre 7° et 10°
GARDE : A consommer entre 2020 et 2030



ACCORDS METS ET VINS : À vocation apéritive, Foie gras, Fromages à Pâte persillée, Desserts aux fruits rouges

Powered by **Plugwine**

