



Saumur Fines Bulles

Brut Zéro blanc

2021

Terroir

Argilo-calcaire



Palette aromatique



Commentaires

La promesse du vin

Vif et ample, ce Saumur Fines Bulles blanc bénéficie d'une fermentation de 3 mois en fûts de chêne puis d'un vieillissement de 30 mois sur lattes ce qui lui donne de la richesse et des fines bulles élégantes.

Non dosé, ses notes de fruits blancs et ses notes briochées sont dévoilées par l'effervescence.

Médaille



Cépage

Chenin

Signature

La typicité du vin

●●●●● Fraîcheur

●●●●● Rondeur

●●●●● Volume

●●●●● Boisé

Léger

Complexe

Puissant



Cave
6-8 °C

Service
6-8 °C

Garde
7 ans

Accords mets & vins

Comment le sublimer ?

A l'apéritif, avec des crustacés, des fromages affinés ou avec des desserts peu sucrés.

