

75cl

DOMAINE DE LA PALEINE

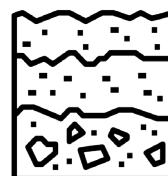
AOP SAUMUR



Pressurage direct avec sélection des jus débourbés. Fermentation à 18° puis à 22°C



• Chenin



On retrouve le tuffeau caractéristique du Saumurois. Ce sous-sol calcaire permet à la plante d'avoir une alimentation hydrique régulière sans excès ou stress



Jeune, le Saumur Blanc évoque les fruits exotiques et, inmanquablement, les agrumes, souvent le pamplemousse. En bouche, la franchise et la puissance du Chenin affirme une personnalité remarquable. Avec l'âge, il évolue vers des parfums iodés et développe en bouche une fraîche rondeur



Le Saumur Blanc ouvrira l'appétit avec bonheur mais sa puissance et sa rondeur lui permettront encore de conclure le repas. Très frais (de 8 à 10°), il révèle poissons, crustacés et coquillages. Il s'exprime aussi parfaitement sur les charcuteries froides et accompagne agréablement certains fromages

 **VINICOM**